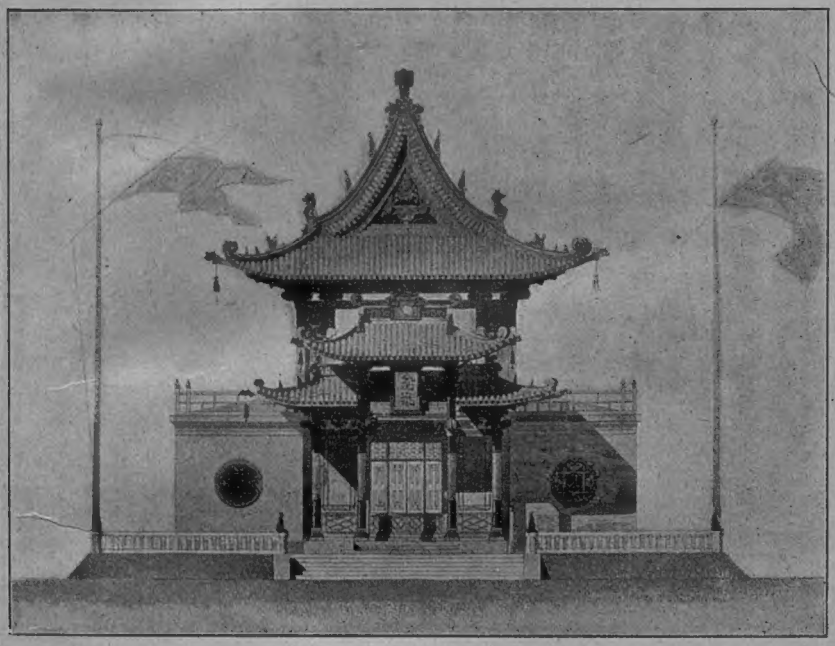
Б10 02/204 all

Б10 02/204 ale

ВСЕРОССІЙСКАЯ ХУДОЖ. и ПРОМ. ВЫСТАВКА въ НИЖНЕМЪ-НОВГОРОДѢ.

1

ПАВИЛЬОНЪ КЯХТИНСКАГО КУПЕЧЕСТВА



КАТАЛОГЪ ЧАЙНЫХЪ КОЛЛЕКЦІЙ

МОЛЧАНОВА, ПЕЧАТНОВА и К°.

1896.

АЛЕКСѢЙ ПЕТРОВИЧЪ
БАХРУШИНЪ

ПАВИЛЬОНЪ
КЯХТИНСКАГО КУПЕЧЕСТВА

ВСЕРОССІЙСКАЯ
ПРОМЫШЛЕННАЯ и ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ВЫСТАВКА
1896 г.
въ Нижнемъ-Новгородѣ.

КОЛЛЕКЦІЯ ОБРАЗЦОВЪ ЧАЕВЪ
МОЛЧАНОВА, ПЕЧАТНОВА и К°.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Коммерческая Скоропечатня преемн. Евгенія Тиле, Благовѣщенская площ., № 5.
1896.

Дозволено цензурою, С.-Петербургъ, 13 Апрѣля 1896 г.

Гос. Публич. Научн. Б-ка
в Ленинграде
№ 297604
193 г.

Образцы чаевъ.

А. Образцы различныхъ сортовъ чая, получающихся отъ просѣвки, изъ которыхъ составляются чопы (chops) или партіи байховыхъ чаевъ и образцы *хуа-сяна* для кирпичнаго чая. 40 образцовъ укупорены въ два ящика за №№ 1 и 2. На боксахъ и внутри поставлены нумера съ № 1 по № 40. Образцы составлены изъ *ян-лоу-дун'скаго* чая 1-го сбора. Чай приготовленъ изъ лучшаго листа.

Б. Техническая коллекція байховаго чая. Сорта, получающіеся отъ просѣвки, при приготовленіи чая на фабрикахъ. 121 образецъ, укупорены въ три ящика за №№ 3, 4, 5. На боксахъ и внутри поставлены нумера съ № 41 по № 161. Образцы составлены изъ янлоудунскаго чая 1-го сбора. Чай приготовленъ изъ листа болѣе дешеваго, чѣмъ первый.

В. Техническая коллекція *лао-ча* (матеріалъ для кирпичнаго зеленаго чая): *са-мянь*, *эрр-мянь* и *ди-дза*. Сорта, получающіеся отъ просѣвки при приготовленіи чая въ Ян-лоу-дун'ѣ. 74 образца, укупорены въ двухъ ящикахъ за №№ 6 и 7.

Са-мянь—24 образца, литеры на боксахъ С, нумера съ 1 по 24.

Эрр-мянь—26 образцовъ, литера Э, нумера съ 1 по 26.

Ди-дза—24 образца, литера Д, нумера съ 1 по 24.

Г. Образцы чаевъ изъ мѣстностей *Нин-чжоу*—за литерой Н, *Онфа* (*Ань-хуа*) за литерой А, *Чоншу-гай* (*Чон-шоу-гай*) за литерой Ч, и *Тоуюнъ* (*Тао-юань*) за литерой Т.

№ 162—образецъ янлоудунскаго чая 1-го сбора фамиліи «*Чан-синъ*», цѣна за 100 гиновъ 24 лана. (Образецъ къ коллекціи за буквой В).

№ 163 — образецъ янлоудунскаго чая 1-го сбора, фамиліи «*Фу-бао*», цѣна за 100 гиновъ 36 ланъ. Образецъ къ коллекціи за буквой А.

№ 164. Образецъ листа для у-лун'наго чая изъ Янлоудуна.

№ 165. Листъ изъ Янлоудуна для байховыхъ чаевъ 1-го сбора.

№ 166. Листъ для цвѣточныхъ чаевъ изъ Янлоудуна.

№ 167. Образецъ *мао-ча* для улун'наго чая изъ Янлоудуна.

№№ 168 - 174. Образцы *мао-ча* для байховыхъ чаевъ 1-го сбора изъ Янлоудуна:

№ 168.	Цѣна	за	1	гинъ	въ	32	лана 140	чохъ.
№ 169.	»	»	1	»	»	»	» 119	»
№ 170.	»	»	1	»	»	»	» 260	»
№ 171	»	»	1	»	»	»	» 556	»
№ 172.	»	»	1	»	»	»	» 257	»
№ 173.	»	»	1	»	»	»	» 301	»
№ 174.	»	»	1	»	»	»	» 322	»

№ 175. Образецъ листа для улун'наго чая изъ Ань-хуа.

№ 176. Образецъ листа для байховаго чая изъ Ань-хуа.

Образцы укупорены въ два ящика за №№ 8 и 9. Всего 61 образецъ.

Д. Коллекція зеленыхъ чаевъ шанхайскаго рынка—30 жестянокъ, укупорены въ 1 ящикъ за № 10.

Коллекція чаевъ фучжоускаго рынка—177 жестянокъ, укупорены въ 2 ящика за №№ 11 и 12.

1 бейлунъ, 22 сита и 10 образцовъ почвъ; укупорены въ 1 ящикъ за № 13.

Приготовленіе байховыхъ чаевъ.

(Описаніе къ образцамъ).

Время сборовъ.

Листъ съ чайныхъ кустовъ собирается нѣсколько разъ въ годъ. Первый сборъ обыкновенно начинается въ началѣ нашего Апрѣля мѣсяца; второй въ двадцатыхъ числахъ Мая; третій въ первыхъ числахъ Іюля, и послѣдній въ Августѣ. Кромѣ этого, въ промежуткахъ собирается *лао-ча*, т. е. старый, уросшій листъ, изъ котораго прессуется зеленый кирпичъ. Слѣдуетъ, однако, оговориться, что не во всѣхъ мѣстностяхъ бываютъ третій и четвертый сборы: есть чайные районы, гдѣ листъ собираютъ для байховыхъ чаевъ только два раза — въ Апрѣлѣ и Маѣ; третьяго и четвертаго сборовъ не бываетъ, и даже второй зачастую малъ.

Сборъ листа.

Самый сборъ начинается съ *бай-хао*, изъ котораго приготовляютъ чай, извѣстный у насъ подъ названіемъ *цвѣточнаго*. Этотъ сортъ чая приготовляется изъ самыхъ молодыхъ, только что развернувшихся листоч-

ковъ, задняя сторона которыхъ покрыта бѣлымъ пушкомъ, почему китайцы и называютъ такой листъ «бай-хао», что въ переводѣ значитъ «бѣлые волоски». Бай-хао крестьяне продаютъ на фабрики прямо листомъ (такъ, по крайней мѣрѣ въ Янлоудунѣ) и уже фабрики сами приготовляютъ изъ него чай; тогда какъ черные чаи, которые въ нашей торговлѣ носятъ общее названіе байховыхъ чаевъ, предварительно приготовляются плантаторами и въ полуобработанномъ видѣ продаются ими на фабрики для окончательной ихъ обработки. Сборъ листа начинается съ ранняго утра и продолжается до 3 — 4 часовъ дня, послѣ чего, обыкновенно, избѣгаютъ снимать листъ, такъ какъ онъ не успѣетъ перебродить. Собранный листъ, если это *бай-хао*, тотчасъ несутъ на продажу фабрикантамъ. Если же листъ годенъ для *хун-ча*, (китайское названіе для черныхъ чаевъ, въ переводѣ значитъ — красный чай) то изъ него приготовляется *мао-ча*.

Приготовленіе мао-ча.

Подвяливаніе листа. Приготовленіе *мао-ча* начинается съ того, что листъ разсыпаютъ на солнечной сторонѣ, на циновкахъ, для подвяливанія. Если день хорошій, свѣтлый, то листъ лежитъ недолго — съ ½ часа времени, и за это время успѣваетъ измѣнить свой цвѣтъ и видъ: листики желтѣютъ, вянутъ, дѣлаются мягкими, теряютъ свою глянцовитость и упругость. Когда опредѣлятъ, что листъ достаточно подвяленъ, его собираютъ и начинаютъ скручивать. Разбирая чаи и не зная приготовленія ихъ, можно думать, что скручива-

ніе листа достигается только путемъ сложныхъ и продолжительныхъ операцій. На самомъ же дѣлѣ вовсе нѣтъ: дѣлается это очень просто и самымъ примитивнымъ способомъ.

2. Окручиваніе листа. Единственнымъ приспособленіемъ служитъ длинный четырехугольный деревянный помостъ, больше аршина шириной и съ сажень длиной. Вокругъ помоста идутъ перила, за которыя рабочій держится во время работы. Вышиной такой полъ отъ земли четверти на полторы. Собранный послѣ провяливанія на солнцѣ листъ поступаетъ къ рабочему, скручивающему его. Нѣсколько гиновъ листа высыпаютъ изъ корзины на помостъ, рабочій становится на листъ и начинаетъ собирать его въ кучу, отъ одной стороны къ другой, дѣйствуя попеременно то одной, то другой ногой. Собирая листъ, онъ въ то же время катаетъ его по помосту. Листики постепенно, въ силу тяжести и движеній рабочаго, свертываются, слипаются, и изъ кучи разбросанныхъ листьевъ получается одинъ комокъ, размѣры котораго все больше и больше уменьшаются по мѣрѣ продолженія работы. Пока идетъ скручиваніе, листъ разъ или два растрясаютъ, чтобы работа шла быстрѣе и чтобы скручивались, по возможности, всѣ листики. Когда листъ достаточно будетъ скрученъ, рабочій оставляетъ его тутъ же на помостѣ на нѣкоторое время, чтобы онъ немного пообсохъ, такъ какъ послѣ скручиванія онъ получается совершенно мокрымъ. Пока листъ лежитъ, онъ ту же операцію продѣлываетъ со свѣжимъ листомъ, и кончивъ эту партію, вторично принимается за первый

3. Вторичное скручиваніе листа.

листъ и прокатываетъ его во второй и послѣдній разъ. Послѣ вторичнаго скручиванія, большіе и маленькіе листочки и стебельки получаются плотно скрученными и вмѣсто обыкновенной формы плоскаго листа, имѣютъ видъ толстыхъ скрученныхъ нитокъ.

4. Вторичное подсушиваніе листа на солнцѣ. Въ такомъ видѣ листъ снова, т. е. во второй разъ, разсыпаютъ на циновкахъ для подсушиванія. Въ этотъ разъ листъ на солнцѣ подсушивается значительно дольше, чѣмъ въ первый разъ, такъ какъ послѣ скручиванія онъ получается совершенно мокрымъ. Когда онъ достаточно подсохнетъ, его подвергаютъ новому процессу — броженію.

5. Броженіе. Обыкновенно для этой цѣли пользуются простой бамбуковой корзиной, куда ссыпаютъ листъ, и сверху плотно укрываютъ какимъ нибудь зимнимъ тряпьемъ, чтобы листъ не остывалъ, а наоборотъ, нагрѣвался. Иногда его ссыпаютъ не прямо въ корзину, а сначала въ мѣшокъ и уже въ мѣшкѣ опускаютъ въ корзину, и какъ и въ первомъ случаѣ— укрываютъ чѣмъ нибудь теплымъ, чтобы вызвать скорѣе броженіе. Второй способъ употребляется въ томъ случаѣ, когда листа немного и, слѣдовательно, броженіе, при маломъ количествѣ, идетъ медленнѣе. Корзину съ листомъ выставляютъ на солнечную сторону, гдѣ она остается съ часъ и больше. За это время листъ успѣетъ перебродить. Когда онъ готовъ, онъ имѣетъ рыже-красный или свѣтло-коричневый цвѣтъ, и въ такомъ видѣ его можно уже назвать чаемъ, такъ какъ онъ, во первыхъ, имѣетъ чайный ароматъ, хотя не настолько хорошій и чистый, какъ

послѣ поджарки на бейлунахъ, что дѣлается уже на фабрикахъ; во вторыхъ, пріобрѣтаетъ подходящій къ чаю цвѣтъ, и наконецъ, даетъ чайный настой; словомъ, въ такомъ видѣ имѣетъ всѣ качества чая.

6. Подсушиваніе листа въ третій разъ. Когда листъ достаточно перебродитъ, процессъ броженія прекращаютъ и въ третій разъ подсушиваютъ листъ на солнцѣ. Это подсушиваніе уже окончательное и листъ получается темнокоричневаго цвѣта.

7. Отборка листа и его отвѣиваніе. Когда листъ достаточно подсохнетъ, что указывается на ощупь, изъ него выбираютъ стебельки, неперебродившіе или плохо скрученные листочки, вѣточки, соръ и пр. Затѣмъ, выбранный листъ отвѣиваютъ на бамбуковыхъ плоскихъ тарелкахъ и ссыпаютъ въ мѣшки.

Этимъ заканчивается приготовленіе листа плантаторами. Въ такомъ видѣ листъ и называется китайцами *мао-ча*, что въ переводѣ значитъ полуобработанный чай. *) Полученные при выборѣ стебельковъ и при отвѣиваніи чая отбросы, крестьяне продаютъ скупщикамъ и изъ нихъ приготовляется «*хуасянъ*». (Образцы «*мао-ча*» за №№ 167-174 включительно. Образецъ отбросовъ № 161.)

Экспертиза чая.

Приготовивъ такъ чай, крестьянинъ несетъ его на фабрику на продажу. Здѣсь его подвергаютъ экспертизѣ. Смотрятъ, насколько молодъ, хорошо ли

*) Собств., *мао* значитъ волосъ, и буквальн. переводъ: чай на подобіе волоса.

скрученъ листъ, хорошо ли заморенъ, хорошъ ли настой, много ли въ немъ осадка и т. д. Убѣдившись, что чай подходящъ, образецъ сравниваютъ со всей партіей, и если пріемщикъ найдетъ, что партія сходится съ образцомъ, чай принимаютъ и пускаютъ въ гуаньдуй, т. е. мѣшаютъ съ другими купленными партіями. Партіи, обыкновенно, бываютъ маленькія: одинъ, два-три мѣшка.

Обработка чая на фабрикахъ.

Купивъ достаточное количество листа, фабрикантъ приступаетъ къ его обработкѣ. Обработка чая на фабрикахъ въ сущности сводится къ слѣдующимъ работамъ: поджаркѣ чая на бейлунахъ и его просѣвкѣ. Первымъ достигается то, что чай дѣлается болѣе ароматнымъ, пріобрѣтаетъ именно чистый чайный ароматъ и вкусъ, а отъ просѣвки чая, то есть сортировки листочковъ, и отъ смѣшенія впослѣдствіи различныхъ по внѣшнему виду сортовъ чая, полученныхъ путемъ просѣвки на обыкновенныхъ ситахъ, чай принимаетъ красивый видъ, причемъ менѣе вкусныя части листочковъ, какъ то: стебельки, кожица стебельковъ, легкіе и плохо скрученные или недостаточно перебродившіе листики, соръ, пыль и пр., все это удаляется.

1. Поджариваніе чая на бейлунахъ. Поджариваніе чая на бейлунахъ, хотя не сложно, тѣмъ не менѣе требуетъ большого навыка и умѣнья опредѣлять—достаточно ли чай поджаренъ. Этой частью работъ всегда завѣдуютъ спеціалисты, такъ какъ отъ поджарки чая зависитъ его качество. Если чай пережаренъ, то онъ

имѣетъ дымный запахъ и, конечно, цѣна такого чая на рынкѣ ниже хорошаго. Если же чай недожаренъ, то онъ не имѣетъ того аромата, какъ хорошо, въ мѣру поджаренный чай. *Мао-ча* до просѣвки поджаривается два раза, и затѣмъ во время просѣвки нѣкоторые сорта еще поджариваются. Бейлунами, на которыхъ поджаривается чай, называются двѣ бамбуковыя корзины конусообразной формы, сплетенныя одна съ другой вершинами конусовъ; въ середину вставляется бамбуковая же тарелка, на которую насыпается чай, бейлунъ съ чаемъ ставится надъ печуркой, или вѣрнѣе — круглой ямкой діаметромъ меньше бейлуна и глубиной вершка въ три. Въ такой ямкѣ разводится огонь и топливомъ служитъ древесный уголь. Когда уголь совершенно прогоритъ, такъ что не будетъ ни капли дыма, тогда надъ этой печкой ставится бейлунъ съ чаемъ. Во время поджариванія за чаемъ слѣдятъ постоянно и нѣсколько разъ перетряхаютъ, чтобы слои равномѣрно прогрѣвались. Поджаренный такимъ образомъ чай поступаетъ въ просѣвку.

2. Просѣвка. Просѣвка чая, или его сортировка, т. е. извлеченіе лучшихъ частицъ и удаленіе плохихъ, производится самымъ примитивнымъ способомъ, и при наличности тѣхъ орудій, которыми китайцы работаютъ, это и быть иначе не можетъ. Всѣ ихъ орудія заключаются въ ситахъ, вѣялкѣ и мельницѣ. Все самой примитивной, простой конструкціи. Понятно поэтому, что при такой скудности въ средствахъ производства затрачивается масса труда и времени, и не покажется поэтому удивительнымъ, что на каждой фабрикѣ въ сезонъ работаетъ одновременно отъ 400—

800 мужчинъ и почти столько же женщинъ. Человѣку, незнакомому съ чайнымъ производствомъ, трудно разобраться въ той массѣ ситъ и сортовъ чая, которые получаются при просѣваніи, при отсутствіи какой-либо раціональной системы и при такомъ количествѣ народа. Чтобы составить себѣ болѣе или менѣе точное представленіе объ этомъ запутанномъ процессѣ, необходимо просмотрѣть образцы и прослѣдить, какъ и откуда получается тотъ или другой сортъ чая, какъ изъ одного сорта «*мао-ча*» получается сразу нѣсколько сортовъ, какъ они развѣтвляются, соединяются и опять развѣтвляются, и т. д., пока не будутъ совершенно отдѣланы и не поступятъ въ гуаньдуй, то есть смѣшаются передъ насыпаніемъ въ ящики для отправки на рынокъ. Слѣдуетъ здѣсь замѣтить, что различные сорта чая, получаемые при просѣвкѣ, у китайцевъ называются по именамъ ситъ. Названій послѣднихъ до 11: 1-е Тоу-шай, 2-е Эрр-шай, 3-е Сань-шай, 4-е Сы-шай, 5-е Цоу-юй, 6-е Чжун-юй, 7-е Сяо-юй, 8-е Я-юй, 9- Тѣ-ша, 10-е Шен-мао, 11-е Чэн-мо. Сита расположены въ порядкѣ постепеннаго уменьшенія ячеекъ. Для удобства мы будемъ называть ихъ соотвѣтственными цифрами. Такъ какъ при просѣиваніи часть матеріала проходитъ сквозь ячейки, а часть остается на ситѣ, то для той же цѣли часть, остающуюся на ситѣ, будемъ называть верхомъ, а ту, которая просѣивается, низомъ.

Просѣвка мао-ча. *Мао-ча*, т. е. полуобработанный чай, какъ сказано выше, предварительно поджаривается два раза на бейлунахъ и затѣмъ уже поступаетъ въ просѣвку. Сначала онъ просѣвается чрезъ сито Тау-

шай. На ситѣ остается немного чая, такъ какъ ячейки большія; остающаяся часть крошится руками, и потому верха съ этого сита не бываетъ. Низъ же просѣвается болѣе чрезъ сито № 2, отъ котораго получаются два сорта—верхъ и низъ. Съ этого сита верхъ просѣвается чрезъ сито № 3, а низъ ссыпается въ ящикъ, образуя первый сортъ, называемый *И-ча*, что означаетъ разъ просѣянный чай (образецъ № 41). Верхъ, какъ сказано, просѣвается чрезъ сито № 3, причемъ также получаются два сорта—верхъ и низъ. Въ данномъ случаѣ ссыпается въ ящикъ уже наоборотъ не низъ, а верхъ, образующій второй сортъ, называемый *эрр-ча*, что значитъ два раза просѣянный чай (обр. № 42). Низъ просѣивается черезъ слѣдующее сито, № 4. Далѣе просѣвка продолжается въ томъ же родѣ. т. е. верхъ ссыпается въ ящикъ, а низъ идетъ въ просѣвку на слѣдующемъ нумерѣ сита. Въ результатѣ отъ такой просѣвки получаются слѣдующіе, кромѣ упомянутыхъ уже сортовъ *и-ча* и *эрр-ча* (обр. №№ 41 и 42): *Сань-ча* (обр. № 43), *Сы-ча* (обр. № 44), *Цоу-юй* (обр. № 45), *Чжун-юй* (обр. № 46), *Сяо-юй* (обр. № 47), *Я-юй* (обр. № 48), *Тѣ-ша* (обр. № 48), *Шэн-мо* (обр. № 50), — всѣ сверху сита, и *Чэн-мо*—снизу сита № 11 (обр. № 51). Здѣсь слѣдуетъ замѣтить, что, если чай хорошъ, то при началѣ просѣвки вмѣсто одного нумера сита берутъ другой — съ болѣе мелкими ячейками, и вслѣдствіе этого, полученные сорта и ихъ названія могутъ иногда не совпадать съ названіемъ сита, какъ напр. въ данномъ случаѣ.

Полученные отъ просѣвки одиннадцать сортовъ

(съ № 41 по № 51), насколько неодинаковы по внѣшнему виду, настолько же различны и по качеству. Чѣмъ больше просѣвается чай, тѣмъ больше получается различныхъ отбросовъ и тѣмъ хуже послѣдніе сорта. Такъ, въ полученныхъ 11 образцахъ послѣдній, № 51, идетъ въ хуасянъ для плиточнаго или кирпичнаго чая, смотря по качеству, за негодностью для байховаго чая, а предпослѣдній, № 50, хотя идетъ въ байховый чай, но только въ партіи болѣе дешевыя. Въ лучшіе сорта ихъ не пускаютъ, чтобы не сдѣлать чай пыльнымъ. (См. обр. №№ 50 и 51). Лучшіе сорта изъ 11 образцовъ—первые четыре, и на нихъ то и обращается особенное вниманіе и больше затрачивается труда для ихъ отдѣлки. Съ мелкими сортами работы меньше. Посмотримъ, что дѣлается съ ними.

Просѣвка мелкихъ сортовъ. Сорта съ № 45 по 49 поступаютъ на выборку, то есть изъ нихъ выбираютъ стебельки, рисъ, камешки и другія частицы, встрѣчающіяся въ чаѣ. Затѣмъ, каждый сортъ отвѣивается на вѣялкѣ, и съ вѣялки получаются слѣдующіе сорта: тяжелые, или хорошіе №№ 149, 151, 153, 155, 157, 159, и легкіе сорта №№ 150, 152, 154, 156, 158, 160. Отдѣлка первыхъ этимъ совершенно заканчиваетея и въ такомъ видѣ ихъ пускаютъ въ гуаньдуй, т. е. мѣшаютъ съ другими законченными сортами передъ тѣмъ какъ насыпать въ ящики. Вторые же сорта отбиваются на ситахъ, т. е. изъ нихъ удаляются болѣе легкія частицы, а тяжелыя, хорошія чаинки идутъ въ гуаньдуй болѣе дешевыхъ сортовъ. Этимъ заканчивается обработка сравнительно мелкихъ сортовъ, полученныхъ непосредственно изъ *мао-ча* путемъ

просѣвки. Болѣе крупные сорта отдѣлываются больше, напримѣръ *Сы-ча* (обр. № 44).

Просѣвка Сы-ча. Этотъ сортъ отдѣлывается отдѣльно. Сначала выбираются корни, и послѣ выборки ихъ чай просѣвается чрезъ сито № 8. Получаются сорта №№ 144 и 145. Первый нумеръ, въ свою очередь, поступаетъ въ просѣвку и затѣмъ на вѣялку, получается законченный сортъ № 148, который идетъ въ гуаньдуй. № 145 не просѣвается, такъ какъ достаточно чистъ, а поступаетъ прямо на вѣялку, и съ вѣялки получаются сорта — хорошій № 147 и легкій № 146. Первый сортъ настолько чистъ, что больше не отдѣлывается и поступаетъ въ гуаньдуй, а второй, № 146, соединяется съ № 100, какъ подходящій къ нему сортъ, и снова отдѣлывается. Этимъ заканчивается просѣвка нумера 44. Отсюда видно, что этотъ сортъ отдѣлывается больше и тщательнѣе, чѣмъ слѣдующіе за нимъ нумера, что объясняется тѣмъ, что этотъ чай значительно лучше №№-овъ 45, 46, 47 и т. д. Его стараются путемъ просѣвки очистить отъ всякаго сора и сдѣлать болѣе или менѣе подходящимъ къ №№ 41, 42, 43. (Сравн. № 147, полученный изъ № 44, съ такими же законченными сортами— съ №№ 72, 74, 76, полученными изъ №№ 41, 42 и 43).

Просѣвка крупныхъ сортовъ: И-ча, Эрр-ча, Сань-ча.— Насколько несложна просѣвка мелкихъ сортовъ, полученныхъ непосредственно изъ мао-ча, настолько же въ крупныхъ сортахъ она запутана и продолжительна. Это объясняется тѣмъ, что эти именно сорта и составляютъ основаніе будущей партіи; поэтому, задача фабриканта сводится къ тому, чтобы насколько воз-

можно очистить съ помощью ситъ эти сорта отъ всѣхъ тѣхъ частицъ, которыя могли бы обезцѣнить партію чая. Мелкихъ же сортовъ прибавляютъ къ партіи тѣмъ меньше, чѣмъ лучше и дороже хотятъ приготовить чай. Прослѣдимъ приготовленіе крупныхъ сортовъ №№ 41, 42 и 43. Самый крупный сортъ (обр. № 41) просѣивается и получается верхъ — китайское названіе *Чжуа-вей*, т. е. такой сортъ, который при приготовленіи необходимо крошить руками, такъ какъ чаинки слишкомъ велики (обр. № 52), и низъ (обр. № 53). Низъ идетъ на вѣялку, и съ вѣялки получаются два сорта — легкій сортъ, который называется *хуа-сянъ* (обр. № 54), и тяжелый (обр. № 55). Послѣдній называется *И-ча*, такъ какъ получился изъ него, т. е. № 41 и отличается отъ этого нумера тѣмъ, что болѣе очищенъ, во первыхъ, просѣвкой, и во вторыхъ, вѣялкой (сравни съ обр. № 41). Такимъ образомъ, изъ № 41 получились три сорта чая: И-ча (обр. № 55), Чжуа-вей (обр. № 52) и Хуа-сянъ (обр. № 54). Точно также обрабатываются сорта №№ 42 и 43 и получаются тѣ-же сорта. Образцовъ здѣсь нѣтъ, такъ какъ процессъ обработки ихъ одинаковъ съ процессомъ обработки № 41. Изъ № 55 выбираются стебельки, послѣ чего чай получается сравнительно чистымъ (обр. № 56). Этотъ нумеръ (56) мѣшается съ такими же нумерами, полученными изъ №№ 42 и 43, и послѣ смѣшенія просѣвается чрезъ сито № 5; получается верхъ (обр. № 58), который соединяется съ № 112, такъ какъ подходитъ къ нему по своимъ качествамъ и низъ (обр. № 57). Послѣдній сортъ (обр. № 57) проходитъ цѣлый рядъ ситъ, причемъ про-

сѣвка идетъ такъ же, какъ просѣвка «мао-ча», т. е. послѣ каждаго раза просѣвки верхъ ссыпается въ ящикъ, а низъ просѣвается до полученія самаго мелкаго сорта, и сита каждый разъ мѣняются. Послѣ просѣвки получаются сорта №№ 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69 и 70. Изъ этихъ сортовъ тѣ, которые болѣе одинъ къ другому подходящи, мѣшаются (обр. № 77) и смѣшанные снова просѣваются (обр. №№ 78, 79 и 80), тѣ же сорта, въ которыхъ больше пыли и легкихъ частицъ, отвѣиваются на вѣялкѣ и получаются слѣдующіе законченные образцы, которые идутъ въ гуаньдуй, — №№ 72, 74, 76, 81 и 83, и сорта №№ 71, 73, 75, 82 и 84 недостаточно чистые. Всѣ эти сорта (№№ 71—84) подходящи къ сорту № 91, и для сокращенія труда мѣшаются съ этимъ сортомъ и вмѣстѣ отрабатываются. Чжуа-вей (обр. № 52) проходитъ чрезъ сито № 4; получаются верхъ (обр. № 106) и низъ (обр. № 107). Верхъ (обр. № 106), въ свою очередь, просѣвается чрезъ сито, и полученные послѣ этой просѣвки верхъ и низъ распредѣляются такъ: верхъ, въ которомъ одни корни и немного чаинокъ, идетъ на приготовленіе хуасяна для чернаго кирпичнаго чая, а низъ, въ которомъ больше листиковъ, чѣмъ корней, т. е. стебельковъ, соединяется съ № 107 и вмѣстѣ отдѣлывается. Отдѣлывается слѣдующимъ образомъ. Сначала № 107 просѣвается чрезъ сито № 5, получаются два сорта №№ 108 и 109. Послѣдній опять просѣвается и получаются сорта №№ 110 и 111. Оба эти сорта поступаютъ къ выборщицамъ корней, послѣ чего соединяются вмѣстѣ (обр. № 112) и снова просѣваются.

Верхъ (обр. № 114), полученный отъ этой просѣвки, мѣшается съ какимъ нибудь подходящимъ къ нему сортомъ, а низъ (обр. № 113) опять просѣвается, и полученные отъ этой просѣвки два сорта распредѣляются такъ: № 116 соединяется съ № 77, а № 115 просѣвается и получаются сорта №№ 117, 118, 119 и 120. Послѣдній (№ 120) соединяется съ какимъ нибудь столь же мелкимъ сортомъ и снова просѣвается, чтобы удалить всѣ мелкія частицы, а сорта №№ 117, 118 и 119 идутъ на вѣялку и съ вѣялки получаются хорошіе, вполнѣ законченные сорта (обр. №№ 121, 123 и 125) и легкіе, въ которыхъ еще встрѣчаются не добродившіе или плохо свернутые листочки, кожица стебельковъ и пр. (обр. №№ 122, 124 и 126). Эти сорта мѣшаются съ сортомъ № 91 и вмѣстѣ отдѣлываются, а сорта №№ 121, 123 и 125 идутъ въ гуаньдуй.

№ 108, какъ видно изъ образца, состоитъ изъ сравнительно старыхъ и плохо скатанныхъ или скрученныхъ листочковъ ввидѣ шариковъ. Въ такомъ видѣ этотъ сортъ нельзя смѣшать съ другими сортами, почему китайцы размалываютъ его на спеціально устроенныхъ для этого мельницахъ и затѣмъ выбираютъ стебли (обр. 114 и 127), и уже въ размельченномъ видѣ, послѣ выборки стебельковъ, просѣваютъ; получаются сорта 128, 129, 130, 131, 132 и 133. Всѣ эти сорта отвѣиваются и получаются хорошіе сорта 135, 137, 139, 141 и 143, которые идутъ въ гуаньдуй; и легкіе сорта 134, 136, 138, 140, 142, которые отвѣиваются на бамбуковыхъ тарелкахъ, за исключеніемъ № 143, который идетъ въ хуасянъ для кирпича.

Полученныя послѣ отвѣиванія тяжелыя чаинки идутъ въ гуаньдуй вторыхъ и третьихъ партій, т. е. чаевъ болѣе дешевыхъ, а мелкія, слѣдовательно худшія по качеству, употребляются для приготовленія хуасяна для чернаго кирпичнаго чая.

Сортъ по названію «хуасянъ» (обр. 54) сначала просѣвается и получаются — во первыхъ, крупный сортъ (обр. 86), который мѣшается съ № 52, и во вторыхъ, мелкій сортъ (обр. 85). Послѣдній сортъ, хотя легче сорта за № 55, тѣмъ не менѣе листочки въ немъ настолько молоды и хороши, что его отдѣлываютъ такъ же тщательно, какъ *и-ча* (обр. 55). Чай за № 85 сначала просѣвается, отчего получаются слѣдующіе сорта №№ 87, 88, 89 и 90. Послѣдній сортъ, самый мелкій, мѣшается съ какимъ нибудь мелкимъ сортомъ, къ нему подходящимъ, и отдѣлывается вмѣстѣ; сорта же за №№ 87, 88 и 89 мѣшаются всѣ вмѣстѣ и получается сортъ № 91. Изъ нихъ, до смѣшенія, выбираются стебельки, и послѣ отборки стебельковъ они опять просѣваются, но уже въ смѣшанномъ видѣ (обр. 91). Послѣ просѣвки получаются два сорта — № 92, который мѣшается съ № 112, и № 93, который отдѣлывается въ свою очередь, причемъ получаются сорта №№ 94, 95 и 96. Затѣмъ каждый сортъ поступаетъ на вѣялку, и съ вѣялки получаются хорошіе, совершенно чистые сорта №№ 97, 99 и 101, которые идутъ въ гуаньдуй, и легкіе сорта №№ 98, 100 и 102. Въ этихъ сортахъ еще много пыли, легкихъ, битыхъ, т. е. крошеныхъ листочковъ и пр. Чтобы удалить все это, чай отвѣиваютъ на бамбуковыхъ тарелкахъ, отчего въ результатѣ получаются слѣдующіе

сорта: №№ 103, 104 и 105. Ихъ также мѣшаютъ съ другими законченными сортами, т. е. употребляютъ въ гуаньдуй. Полученныя же отъ отвѣиванія самыя легкія чайнки, т. е. отбросы употребляются для приготовленія хуасяна для кирпичнаго чая. Этимъ заканчивается обработка чая на фабрикахъ. — Въ результатѣ получаются вполнѣ законченные, т. е. отдѣланные сорта, число которыхъ можетъ быть различно, что зависитъ, напримѣръ, отъ качества чая и отъ цѣны, на какую фабрикантъ желаетъ приготовить свои чай. Поэтому въ чаяхъ перваго сбора и тѣмъ болѣе въ дорогихъ, лучшихъ чаяхъ сортовъ получается больше, такъ какъ чай тщательнѣе отдѣлывается. Дешевые чаи просѣваются меньше, а для сокращенія и удешевленія труда извѣстные сорта мѣшаются и вмѣстѣ отдѣлываются, почему и сортовъ получается меньше, какъ напримѣръ въ чаяхъ второго и третьяго сборовъ. Всѣ отдѣланные сорта мѣшаются, что называется гуаньдуемъ, и полученная смѣсь есть партія чая, или *чопъ*. Кромѣ этихъ сортовъ, которые идутъ въ гуаньдуй байховаго чая, отъ просѣвки еще получаются разные отбросы — высѣвки, которые идутъ для приготовленія хуасяна для чернаго кирпичнаго чая. Такъ какъ просѣвка продолжается нѣсколько дней, дней до семи, — то на фабрикѣ каждый день получаются законченные сорта. Изъ нихъ, по мѣрѣ накопленія дѣлаются маленькіе гуаньдуи. Обыкновенно, гуаньдуй дѣлается чрезъ каждые два-три дня. По окончаніи же обработки всего количества чая дѣлается большой гуаньдуй, т. е. приготовленные раньше гуаньдуи, въ свою очередь, мѣшаются. Дѣлается это все, конечно,

для того, чтобы чаинки расположились ровнѣе и чтобы чай казался болѣе одинаковымъ. Здѣсь слѣдуетъ замѣтить, что предъ гуаньдуемъ нѣкоторые сорта поджариваются на бейлунахъ. Обыкновенно, поджариваются крупные сорта.; мелкіе сорта не поджариваются, чтобы не сдѣлать ихъ дымными и не испортить тѣмъ всей партіи, что легко можетъ случиться при примитивномъ устройствѣ китайскихъ бамбуковыхъ жаровень или бейлуновъ.

Въ коллекціи образцовъ, просѣвка которыхъ выше описана, изъ массы различныхъ сортовъ — 121 обр.— въ результатѣ получилось тридцать слишкомъ отдѣланныхъ сортовъ, изъ которыхъ только небольшое количество не идетъ въ гуаньдуй байховаго чая. Другая коллекція, помѣченная буквой А, составлена изъ такихъ же законченныхъ образцовъ, большая часть которыхъ идетъ въ гуаньдуй и только нѣсколько сортовъ употребляются для приготовленія хуасяна для кирпичнаго чая. Въ общемъ, эти сорта приготовлены такъ же, какъ вышеописанные образцы; разница заключается въ деталяхъ производства, почему не представляется надобности ихъ описывать, а чтобы составить понятіе о приготовленіи ихъ, достаточно указать, какимъ сортамъ они соотвѣтствуютъ въ коллекціи описанныхъ образцовъ. Различіе же въ приготовленіи заключается въ томъ, что этотъ чай былъ болѣе тщательно приготовленъ, т. е. больше просѣвался, вслѣдствіе чего получились нѣкоторые сорта, какихъ нѣтъ въ коллекціи Б. Чай приготовленъ изъ болѣе молодого листа, чѣмъ первый, что легко замѣтить, если сравнить соотвѣтствующіе образцы тѣхъ и другихъ

сортовъ. Для сравненія здѣсь также помѣщаемъ образцы чаевъ изъ другихъ мѣстностей. Сорта расположены въ томъ порядкѣ, какъ это дѣлается у китайцевъ.

Образцы изъ коллекцій.

В	А	Г			
Ян-лоу-дунъ.		Нин-ижоу	Ань-хуа.	Тао-юань.	Чан-шоу-гай.
Сортъ по названію *юань-шень-ча.*					
№ 72	№ 1	№ 8	№ 6	№ 8	№ 9
74	7	9	7	9	10
76	13	10	8	10	11
147	19	11	9	11	12
149	24				
151	25				
153	26				
155	27				
157	28				
159	29				
Сортъ по названію *лао-тоу.*					
81	3				
83	9				
—	15				
—	21				
Сортъ по названію *чжуа-вей.*					
121	2				
123	8				
125	14				
148	20				

Образцы изъ коллекцій.

В	А	Д	Г		
Ян-лоу-дунъ		Нин-ижоу	Ань-хуа	Тао-юань	Чан-шоу-гай
Сортъ по названію *хуа-сянъ*.					
№ 97	№ 5				
99	11				
101	17				
—	24				
Сортъ по названію *чжу-цзы*.					
135	*				
137	*				
139	*				
141	*				
Сортъ по назван. *чжу-цзы* (прод.)					
143	*				
134	*				
136	*				
138	*				
140	*				

* Образцовъ этихъ въ коллекціи нѣтъ, такъ какъ чай приготовленъ былъ въ небольшомъ количествѣ, почему сорта этого не получилось.

Сортъ по названію *хуа-хуа-сянъ*.					
103	6				
104	12				
105	18				

Образцы изъ коллекцій.

В	А	Г			
Ян-лоу-дунъ.		Нин-чжоу	Ань-хуа.	Тао-юань.	Чан-тоу-гай.
Сортъ по названію *хуа-сян-нянь-цзы.*					
№ —	№ 33				
—	34				
—	35				
Сорта по названію *кань-ча: цоу-юй, чжун-юй, сяо-юй.*					
—	30				
—	31				
—	32				
Сортъ по названію *кань-ча-чжуа-вей.*					
—	4				
—	10				
—	16				
—	22				
Образцы гуаньдуя, т. е. партіи.					
162	163	12	10	12	
Высѣвки, т. е. *хуасянъ* для кирпичнаго чая					
51	38				
133	38				
142	38				
160	38				
—	39				
—	36				
—	37				
Корни (стебельки), выбранные изъ чая.					
	40				

Изъ таблицы видно, что количество сортовъ въ коллекціи А больше, чѣмъ въ коллекціи Б. Это объясняется, какъ было выше указано, тѣмъ, что чай былъ болѣе тщательно отдѣланъ, такъ какъ приготовленъ изъ болѣе лучшаго листа (Сравни обр. партій № 163 съ № 162). Здѣсь остается указать происхожденіе тѣхъ сортовъ въ коллекціи А, которымъ нѣтъ соотвѣтствующихъ сортовъ въ первой коллекціи. Сорта за №№ 33, 34 и 35 получились изъ такого же сорта, какъ сортъ № 92. Сортъ этотъ былъ смѣшанъ съ № 112 и уже вмѣстѣ отдѣлывался; здѣсь же его отсѣивали отдѣльно и получились сорта №№ 33, 34 и 35. Сорта за №№ 30, 31 и 32 получились изъ такихъ же сортовъ, какъ №№ 65, 66 и 67. Послѣдніе въ чаѣ изъ коллекціи Б были смѣшаны съ № 77, здѣсь же они были просѣяны отдѣльно, отчего получились сорта за №№ 30, 31 и 32. — Сорта за №№ 4, 10, 16 и 22 получились изъ такого же сорта, какъ № 116. Этотъ сортъ при приготовленіи чая былъ смѣшанъ съ сортомъ № 77, здѣсь же онъ былъ отдѣланъ отдѣльно, отчего получились сорта №№ 4, 10, 16 и 22. — Сорта №№ 15, 21 получаются отъ просѣвки изъ такого же сорта, какъ № 80, который при приготовленіи чая былъ смѣшанъ съ № 77 вмѣсто того, чтобы отсѣваться отдѣльно. Сортъ за № 24 получился изъ такого же сорта, какъ № 96, которой лишній разъ просѣянъ, при приготовленіи же чая не былъ просѣянъ лишній разъ, отчего и получилось здѣсь однимъ сортомъ больше.

„У-лунъ“.

Въ заключеніе о приготовленіи байховыхъ чаевъ остается еще сказать о такъ называемомъ *«у-лунѣ»*. Этотъ сортъ чая приготовляется изъ самаго лучшаго молодого листа и употребляется въ гуаньдуй байховаго чая для улучшенія его качества. У-луна выдѣлывается немного, такъ какъ выдѣлка его обходится очень дорого. Прежде выдѣлка улуна была больше, теперь же многіе фабриканты совсѣмъ не приготовляютъ этотъ сортъ чая. Обыкновенно на 1,000 ящиковъ чая улуна приготовляется ящиковъ 10. У-лунъ приготовляется на фабрикахъ. Какъ только начинается сборъ листа, лучшій листъ скупается у крестьянъ фабрикантами для приготовленія «бай-хао» (т. е. цвѣточнаго чая) и «улуна». Купленный листъ прежде всего сортируется. Эту работу исполняютъ женщины. Сортировка состоитъ въ томъ, что изъ листа отбирается «бай-хао» — самые молоденькіе нѣжные листочки съ бѣлымъ пушкомъ на задней сторонѣ. Изъ такихъ листочковъ приготовляется цвѣточный чай (Смотри образцы сушенаго листа и *«мао-ча»* для цвѣточнаго чая-Ян-лоу-дуна № 166, изъ Нинчжоу № 1—Н, изъ Ань-хуа № 1—А, изъ Тао-юань № 1—Т, изъ Чан-шоу-гай №№ 1 и 2—Ч. Образцы цвѣточнаго чая изъ Нин-чжоу № 2—Н, изъ Ань-хуа № 3—А, изъ Тао-юань № 2—Т, изъ Чан-шоу-гай № 3—Ч). Листики же побольше, т. е. болѣе развернувшіеся, менѣе нѣжные, чѣмъ *«бай-хао»*, употребляются для приготовленія *«у-луна»* (Образецъ сушенаго листа для улуна изъ Янлоудуна № 164). Листъ

Сортировка чая.

же болѣе грубый идетъ для «*хун-ча*», т. е. для байховыхъ чаевъ. (Образецъ сушенаго листа изъ Янлоудуна № 165). Обыкновенно для цвѣточнаго чая употребляются первые два листика (верхніе), третій и четвертый, а иногда и пятый, если онъ достаточно нѣженъ, употребляется для улуна, что легко можно себѣ уяснить изъ прилагаемыхъ рисунковъ.

Приготовленіе улуна. Приготовленіе улуна отличается отъ приготовленія байховыхъ чаевъ. Разница заключается въ томъ, что листъ, во первыхъ, скручивается не ногами, а руками, почему листочки получаются плотно скрученными. Вообще, улунъ скручивается гораздо дольше и тщательнѣе байховыхъ чаевъ. Затѣмъ, другое существенное отличіе въ приготовленіи состоитъ въ томъ, что листъ выпаривается въ желѣзныхъ котлахъ, т. е. изъ него удаляется влага, чего не дѣлается съ байховыми чаями. Дѣлается это такъ. Изъ кирпича кладется печка, вродѣ нашей плиты.

Выпариваніе изъ листа влаги.

Вверху въ печкѣ дѣлаются два большихъ круглыхъ отверстія, въ которыя вмазываются два желѣзныхъ котла. Непосредственно подъ котлами устроены двѣ топки, отдѣленныя одна отъ другой кирпичной перегородкой; дымъ отводится черезъ трубу, сдѣланную сбоку топокъ. Котлы предварительно тщательно моются, а щели между котлами и отверстіями промазываются глиной, чтобы чай не могъ окуриваться дымомъ. Въ котлы вливается вода и кипятится. Когда вода закипитъ, ее выливаютъ, а оставшіяся на днѣ капли выпариваются, и тогда только приступаютъ къ выпариванію листа, когда котлы будутъ совершенно

сухи, чисты и не будутъ издавать никакого запаха. Для большей осторожности ихъ вытираютъ чаемъ. Затѣмъ въ одной изъ топокъ тушится огонь и котлу даютъ остыть, въ то время, какъ другой, напротивъ, продолжаютъ нагрѣвать. Когда все готово, рабочій, приготовляющій «у-лунъ», беретъ небольшое количество уже прокатаннаго и скрученнаго листа и кладетъ въ накаленный котелъ, но ни секунды не даетъ листу лежать, а все время переворачиваетъ и катаетъ чай въ котлѣ. Эта работа продолжается не болѣе минуты, но и въ такое короткое время листъ успѣетъ потерять много влаги, что весьма замѣтно хотя бы по тому маленькому облачку пара, которое образуется надъ котломъ всякій разъ, когда въ него кладется новая партія чая. Затѣмъ листъ вынимаютъ и кладутъ въ сосѣдній, холодный котелъ, чтобы онъ нѣсколько остылъ. Подобными манипуляціями достигается то, что листъ измѣняетъ свой цвѣтъ, дѣлается болѣе чернымъ, теряетъ значительное количество влаги и качество самаго чая при такомъ способѣ значительно улучшается. Дальнѣйшая обработка листа совершенно такая же, какъ въ байховыхъ чаяхъ. Улунный чай характеризуется очень мелкимъ, плотно скрученнымъ листомъ красивой уборки. Цвѣтъ листа въ сухомъ видѣ совершенно черный, съ матовымъ оттѣнкомъ. Разваривается листъ хорошо и даетъ густой красный настой. Чай отличается чистымъ чайнымъ вкусомъ, напоминающимъ цвѣточные чаи, и сильнымъ пріятнымъ ароматомъ. Вообще, этотъ сортъ чая настолько характеренъ, что его не трудно отличить отъ другихъ байховыхъ чаевъ. (Образцы улуна мао-ча: изъ Янлоу-

дуна № 167, изъ Нинчжоу—№№ 3—4 Н, изъ Ань-хуа № 3—А, изъ Тао-юань №№ 3 и 4—Т, изъ Чан-шоу-гай №№ 4 и 5—Ч. Сравни съ мао-ча для байховыхъ чаевъ: изъ Янлоудуна №№ 168—174 изъ Нинчжоу №№ 5 и 6—Н, изъ Ань-хуа №№ 4 и 5—А, изъ Тао-юань №№ 5 и 6—Т, и изъ Чан-шоу-гай №№ 6, 7 и 8—Ч).

ПРИГОТОВЛЕНІЕ ЛАО-ЧА.

Лао-ча въ переводѣ значитъ *«старый чай»*. Такъ называется уросшій, негодный для байховаго чая листъ, изъ котораго приготовляется зеленый кирпичный чай. Собирается листъ послѣ сборовъ листа для байховыхъ чаевъ, и также бываютъ первый, второй, третій и четвертый сборы. Качество листа различныхъ сборовъ, конечно, не одинаково. Какъ и въ байховыхъ чаяхъ, листъ перваго сбора самый лучшій, листъ второго и третьяго сборовъ лучше листа четвертаго сбора. Смотря по качеству листъ сортируется на нѣсколько сортовъ. Лучшій сортъ называется Са-мянь-верховикъ, т. е. такой матеріалъ, который при прессовкѣ кирпича употребляется на верхъ кирпича. Второй сортъ—эрр-мянь — низъ, т. е. матеріалъ для нижней стороны кирпича, а матеріалъ для середины называется ди-цза. Са-мянь и эрр-мянь почти одинъ и тотъ же листъ, настолько въ немъ мало разницы, и вся разница заключается въ томъ, что листъ чуточку постарше листа для са-мяни. Приготовляется лао-ча сначала кресть-

янами, а окончательно отдѣлывается на фабрикахъ. Приготовленіе лао-ча очень несложно. Собранный листъ такъ же какъ и въ байховомъ чаѣ, но только значительно дольше подвяливается на солнцѣ, послѣ чего распаривается надъ огнемъ въ котлахъ, чтобы листъ сдѣлался мягче, чтобы можно было его удобнѣе скручивать. Тотчасъ послѣ распарки его скручиваютъ. Это распариваніе и скручиваніе дѣлается не менѣе двухъ или трехъ разъ. Самянь и эрр-мянь скручиваются болѣе тщательно, ди-цза скручивается меньше. Когда листъ будетъ хорошо скрученъ, его снова разсыпаютъ на солнечной сторонѣ для сушки, такъ какъ послѣ распариванія и скручиванія онъ дѣлается мокрымъ. Послѣ сушки изъ него выбираютъ вѣтви, соръ, случайно попавшія какъ нибудь постороннія частицы, и затѣмъ ссыпаютъ въ мѣшки. Этимъ заканчивается приготовленіе лаоча крестьянами и въ такомъ видѣ они продаютъ его на фабрики. Фабрики, покупая лаоча, сортируютъ его и затѣмъ каждый сортъ отдѣльно замариваютъ. Чай замаривается въ большихъ количествахъ — по нѣскольку тысячъ гиновъ. Замариваніе дѣлается такъ. Купленный чай разсыпается въ спеціально устроенныхъ помѣщеніяхъ. На глиняный полъ сначала настилается сухая трава слоемъ вершковъ въ шесть, а сверху травы рогожи, чтобы предупредить нижніе слои чая отъ загниванія. Затѣмъ разсыпается чай и, по мѣрѣ покупокъ, комната наполняется чаемъ до самаго верха. Разсыпая чай, его насколько возможно уплотняютъ. По истеченіи нѣкотораго времени — отъ 3 до 10 и даже до 15 дней — чай начинаетъ бродить. Если чай не особенно сухъ и температура воздуха

довольно высокая, броженіе развивается скоро, черезъ нѣсколько дней. При обратныхъ условіяхъ чай долго не бродитъ. Пока чай лежитъ, началось или не началось броженіе, за чаемъ тщательно слѣдятъ и нѣсколько разъ въ день смотрятъ, что дѣлается съ нимъ. Присмотръ особенно усиливается, когда замѣтятъ, что броженіе началось. Въ это время надо быть особенно осторожнымъ, иначе можно испортить всю партію. Стоитъ только пропустить моментъ и весь чай превратится въ уголь. Во время броженія температура развивается настолько высокая, что воткнутая палка обугливается. Какъ только замѣтятъ, что пора прекратить броженіе, иначе чай или перебродитъ, или совсѣмъ испортится, тогда тотчасъ его разрываютъ. Обыкновенно разрываютъ чай сверху — копаютъ яму, пока не доберутся до самыхъ горячихъ слоевъ. Внизу также разрываютъ чай и дѣлаютъ проходы въ ростъ человѣка. Такіе проходы или коридоры дѣлаютъ крестъ-на-крестъ, во всю длину и ширину комнаты. Ихъ обыкновенно устраиваютъ отъ одной двери къ другой, чтобы былъ сквознякъ, такъ какъ цѣль проходовъ заключается въ томъ, чтобы дать притокъ воздуха, охладить чай и тѣмъ остановить или вѣрнѣе— замедлить броженіе. Какъ бы ни было хорошо броженіе, невозможно, чтобы грубые стебли и вѣтки и сравнительно съ ними нѣжные листья одинаково хорошо всѣ перебродили. Чтобы по мѣрѣ возможности устранить это и сдѣлать матеріалъ болѣе или менѣе одинаковымъ, чай послѣ прорытія проходовъ оставляютъ въ тѣхъ же помѣщеніяхъ еще дней на 10—15, чтобы онъ выстоялся, т. е. чтобы части болѣе грубыя

могли добродить и высохнуть. Послѣ броженія чай измѣняетъ, во первыхъ, свой цвѣтъ — изъ зеленаго дѣлается буро-краснымъ или коричневымъ съ рыже-желтымъ оттѣнкомъ,—и во вторыхъ, пріобрѣтаетъ тотъ своеобразный вкусъ и ароматъ, которые такъ характерны въ зеленомъ кирпичѣ. На вкусъ только что заморенный чай не совсѣмъ подходящъ къ зеленому кирпичу. Послѣдній значительно нѣжнѣе и пріятнѣе. Только что перебродившій чай слишкомъ еще вяжущъ и горекъ; когда же онъ выстоится, горечь уменьшается и чай дѣлается менѣе вяжущимъ, менѣе терпкимъ, а послѣ прессовки то и другое еще болѣе сглаживается и онъ пріобрѣтаетъ пріятный запахъ и вкусъ. Приготовленный такимъ способомъ чай поступаетъ въ просѣвку. Просѣвка чая очень несложна. Прежде чѣмъ говорить о просѣвкѣ, слѣдуетъ сказать нѣсколько словъ о ситахъ, употребляющихся для просѣвки лао-ча. Сита употребляются слѣдующія: 1) *Да-шай*, 2) *Эрр-шай*, 3) *Цоу-юй*, 4) *Чжун-юй*, 5) *Сяо-юй*, 6) *Я-юй*, 7) *Тѣ-ша*, 8) *Шэн-мо*, 9) *Чэн-мо* и 10) *Ло-шай*. Изъ нихъ только эрр-шай и ло-шай не употребляются при выдѣлкѣ байховаго чая; всѣ же остальныя сита тѣ же, что и для байковаго чая. Ячейки въ ситѣ эрр-шай немного покрупнѣе ячеекъ въ ситѣ цоу-юй, а сито ло-шай мельче чэн-мо. Въ этомъ заключается вся разница въ ситахъ. Нумера ситъ 2, 3 и 4 для байховыхъ чаевъ совсѣмъ не употребляются при выдѣлкѣ лао-ча.

Такъ какъ са-мянь и эрр-мянь отдѣлываются совершенно одинаково, то нѣтъ надобности ихъ отдѣльно описывать и достаточно указать, какіе сорта са-мяни соотвѣтствуютъ такимъ же сортамъ эрр-мяни.

Здѣсь прослѣдимъ, какъ отдѣлывается са-мянь. (Образцы са-мяни помѣчены буквой С, образцы эрр-мяни—буквой Э).

Заморенный матеріалъ, обр. № I—С (№ I—Э), прежде всего просѣвается чрезъ сито № 2, и получаются два сорта—верхъ № 2—С (№ 2—Э) и низъ № 3—С (№ 3—Э). Верхъ поступаетъ къ женщинамъ на выборку корней, т. е. изъ него выбираются вѣтки, стебли, соръ и пр., послѣ чего чай получается настолько чистымъ, обр. № 24—С (№ 26—Э), что его пускаютъ въ гуаньдуй. Этимъ, слѣдовательно, заканчивается его отдѣлка. Сортъ же болѣе грубый, полученный отъ выборки обр. № 23—С (№ 25—Э), рѣжется и мѣшается съ матеріаломъ для ди-цзы. Низъ—обр. № 3—С (№ 3—Э)—полученный отъ просѣвки чрезъ сито № 2, просѣвается чрезъ сито № 3 и полученный верхъ идетъ на вѣялку, а низъ снова просѣвается, но уже чрезъ слѣдующій нумеръ сита—№ 4. Верхъ отъ этого сита идетъ также на вѣялку, а низъ просѣвается чрезъ слѣдующій нумеръ сита—№ 5. Въ такомъ родѣ просѣвка матеріала продолжается до тѣхъ поръ, пока въ результатѣ не получится самый мелкій сортъ—пыль, которая получается снизу сита ло-шай. Верхъ, полученный съ каждаго нумера сита, какъ выше сказано, отвѣивается на вѣялкѣ, слѣдовательно, на вѣялку поступаетъ восемь сортовъ. Каждый сортъ, конечно, отвѣивается отдѣльно, за исключеніемъ верха сита ло-шай, который отвѣивается вмѣстѣ съ верхомъ отъ сита чэн-мо. Съ вѣялки получаются два сорта—тяжелый и легкій. Эти оба сорта одинаково хороши и годны для гуаньдуя, и китайцы отвѣиваютъ ихъ не

для того, чтобы отдѣлить тяжелыя чаинки отъ легкихъ, но чтобы выдѣлить изъ чая, во первыхъ, самые легкіе лепестки и другія частицы, совершенно негодныя для гуаньдуя, которыя получаются въ задней части вѣялки, и во вторыхъ, песокъ, камешки, глину, словомъ, все то, что случайно попадаетъ въ лао-ча и что не удаляется ситами. Послѣ вѣялки въ результатѣ получаются изъ этихъ восьми сортовъ слѣдующіе сорта:

Верхъ съ сита:	Провѣянный на вѣялкѣ.				Гуаньдуй.
	С		Э		
	Тяжелый.	Легкій.	Тяжелый.	Легкій.	
Цоу-юй	№ 5	№ 4	№ 5	№ 4	№20-С,№22-Э
Чжун-юй	7	6	7	6	
Сяо-юй	9	8	9	8	
Я-юй	11	10	11	10	20—С, 23—Э
Тѣ-ша	13	12	13	12	
Щэн-мо	15	14	15	14	
Чэн-мо	17	16	17	16	22—С, 24—Э
Ло-шай	18—С*		18—Э*		

Низъ съ послѣдняго сита—ло-шай—въ гуаньдуй не идетъ, такъ какъ состоитъ изъ одной пыли. (Обр. № 19—С, 19—Э). Этотъ сортъ, а равнымъ образомъ, сортъ за № 21—Э (образецъ одинъ для са-мяни и эрр-мяни) и за № 20—Э (образецъ тоже одинъ для са-мяни и эрр-мяни), выбрасываются, какъ негодные для гуаньдуя. Въ № 21—Э одинъ только песокъ и

*) Сорта эти выдѣлены, чтобы можно было видѣть, какой получается сортъ съ сита ло-шай.

камни. Отбросы эти получаются также съ вѣялки. № 20 Э состоитъ изъ самыхъ легкихъ мелкихъ чаинокъ и постороннихъ частицъ; получается также съ вѣялки. Всѣ остальные сорта идутъ для зеленаго кирпича. Полученные съ вѣялки сорта больше не отдѣлываются и въ такомъ видѣ идутъ въ гуаньдуй для прессовки. Какъ видно изъ таблицы, сорта эти не мѣшаются вмѣстѣ, а дѣлятся на нѣсколько партій, т. е дѣлаются нѣсколько гуаньдуевъ — три: гуаньдуй № 20—С, № 22—Э, составленъ изъ №№ 4, 5, 6 и 7 и называется по китайски *Шан-цзы*, т. е. крупный сортъ; гуаньдуй № 21—С, № 23—Э, составленъ изъ №№ 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 и 15 и называется *Чжун-цзы*, т. е. средній сортъ; и гуаньдуй № 22—С, № 24—Э, составленный изъ №№ 16 и 17 и называемый *Ся-цзы*, т. е. мелкій сортъ. Кромѣ этого, какъ видно выше, въ кирпичъ еще идетъ сортъ № 24—С, № 26—Э. Передъ прессовкой эти три гуаньдуя—№№ 20, 21 и 22—С (№№ 22, 23 и 24—Э) и сортъ № 24—С (№ 26—Э) дѣлятся предварительно на нѣсколько частей каждый и затѣмъ мѣшаются, т. е. дѣлается одинъ большой гуаньдуй. Сорта мѣшаются поочередно—мелкій сортъ съ крупнымъ. Вслѣдствіе такого смѣшенія чай прессуется лучше, чаинки располагаются ровнѣе и поверхность кирпича получается гладкой.

Что касается просѣвки матеріала для ди-цзы, то этотъ сортъ чая просѣвается почти такъ же, какъ самянь и эрр-мянь. Различіе очень небольшое.

Лао-ча сначала просѣивается (обр. лао-ча № 1—Д*)

*) Образцы ди-цзы помѣчены буквой Д на боксахъ.

чрезъ сито да-шай, но не эрр-шай, какъ это дѣлается при обработкѣ са-мяни и эрр-мяни, и получаются верхъ, обр. № 2, и низъ — обр. № 3. Верхъ рѣжется, послѣ чего снова просѣвается чрезъ то же сито да-шай, а низъ № 3 просѣвается чрезъ сито № 2 и получаются, въ свою очередь, верхъ и низъ. Изъ верха выбираются грубыя вѣтки, стебли, трава, вообще, все то, что не можетъ идти въ гуаньдуй чая, и что за негодностію выбрасывается (обр. № 24); выбранный же чай, обр. № 4, идетъ въ гуаньдуй. Низъ, обр. № 5, полученный съ сита № 2, просѣвается чрезъ сито № 3. Верхъ отъ этого сита идетъ на вѣялку, а низъ просѣвается чрезъ сито № 4. Затѣмъ чай просѣвается такъ же, какъ просѣвается са-мянь и эрр-мянь, т. е. послѣ каждаго раза просѣвки верхъ идетъ на вѣялку, и съ вѣялки получаются два сорта, а низъ отсѣвается до полученія самаго мелкаго сорта, причемъ сита каждый разъ мѣняются. Въ результатѣ получаются слѣдующіе сорта:

Сорта, полученные сверху и провѣенные:

		Тяжелые.	Легкіе.
Съ сита	цоу-юй	№ 6	№ 7
»	чжун-юй	8	9
»	сяо-юй	10	11
»	я-юй	12	13
»	тѣ-ша	14	15
»	шэнь-мо	16	17
»	чэн-мо	18	19

Съ сита ло-шай . . . . . 20 не отвѣивается.
Снизу сита ло-шай . . . . . 21 — пыль.
Съ вѣялки отъ всѣхъ сортовъ: 22—песокъ и камни,
» » » » » 23—самыя легкія частицы.

Изъ этихъ сортовъ, сортъ за № 4 и всѣ сорта съ № 6 по 20 включительно мѣшаются вмѣстѣ—дѣлается гуаньдуй—и употребляется для прессовки кирпичнаго зеленаго чая, а №№ 21, 22, 23 и 24 выбрасываются. Этимъ заканчивается приготовленіе чая для зеленаго кирпича.

ЗЕЛЕНЫЕ ЧАИ.

Мѣстомъ выдѣлки зеленыхъ чаевъ, китайское названіе которыхъ *лю-ча* (лю-зеленый, ча-чай), служитъ главнымъ образомъ, пров. Ань-хуй, гдѣ выдѣлываются лучшіе чаи; провинціи же Чжэ-цзянъ и Фу-цзянь занимаютъ второе мѣсто въ этомъ отношеніи. Въ Аньхуйской провинціи лучшіе чаи приготовляются въ уѣздѣ У-юань, или какъ Кантонцы называютъ — Моюнъ, въ области Хуй-чжоу-фу, а менѣе хорошіе въ мѣстечкѣ Дунь-ци, или Тин-кай по кантонскому произношенію, въ уѣздѣ Сю-нин-сянь, тоже въ области Хуй-чжоу-фу и въ уѣздѣ Тай-пин-сянь, въ области Нин-го-фу. Въ пров. Чжэ-цзянъ зеленые чаи выдѣлываются въ мѣстечкѣ Пин-шуй, или Пин-суй по кантонски, въ области Шао-син-фу, и въ мѣстности Хуа-пу, или Ва-пу (кантонск. произнош.), въ уѣздѣ Кай-хуа-сянь, въ области Цюй-чжоу-фу. Въ пров. Фу-цзянь чаи приготовляются въ небольшомъ количествѣ въ области Фу-нин-фу и нѣкоторыхъ другихъ мѣстностяхъ. Наконецъ, зеленые чаи приготовляются въ

Гуан-дун'ской провинціи и поступаютъ на кантонскій рынокъ, но эти чаи настолько плохи, что ихъ нельзя даже сравнить съ Пинсуй'ями. На шанхайскомъ рынкѣ, гдѣ главнымъ образомъ продаются зеленые чаи, они извѣстны подъ названіемъ мо-юнъ, Тин-кай, Тай-пинъ, Пин-суй и Ва-пу,—въ произношеніи кантонцевъ.

Мо-юнъ.

Чаи этой мѣстности рѣзко отличаются отъ другихъ чаевъ по цвѣту листа въ сухомъ видѣ; они менѣе зелены, чѣмъ Тин-кай, и болѣе свѣтлы, чѣмъ фучаоскіе чаи. Цвѣтъ листа въ сухомъ видѣ желтовато-зеленый, что и составляетъ особенность моюновъ. Разваренный листъ есть свѣтло-зеленаго цвѣта, свѣтлѣе всѣхъ другихъ чаевъ. Самый листъ очень мелкій, молодой, на ощупь мягкій, нѣжный. Цвѣтъ воды свѣтло-желтый, очень напоминаетъ цвѣтъ соломы. Прозрачность воды и блѣдность окраски ея составляютъ вторую особенность чаевъ этой мѣстности и увеличиваетъ ихъ стоимость, такъ какъ въ зеленыхъ чаяхъ, чѣмъ прозрачнѣе вода и чѣмъ блѣднѣе ея окраска, тѣмъ лучше считается чай. Что касается вкуса, то изъ всѣхъ зеленыхъ чаевъ они отличаются самымъ нѣжнымъ, пріятнымъ вкусомъ, съ очень слабой, пріятной горьковатостью. Послѣднее составляетъ характерную особенность вообще всѣхъ зеленыхъ чаевъ.

Тин-кай.

Чаи этой мѣстности можно считать вторыми послѣ моюновъ, хотя много уступаютъ послѣднимъ по качествамъ своимъ. Листъ въ сухомъ видѣ темнѣе пин-

суевъ, но свѣтлѣе моюновъ, болѣе зеленаго цвѣта, безъ желтаго оттѣнка, такъ какъ чай подкрашивается. Въ разваркѣ листъ темнѣе моюновъ, менѣе нѣжный, и болѣе встрѣчается желтыхъ листочковъ. Цвѣтъ воды также хуже—болѣе желтый; вода не такъ прозрачна и чиста; осадка пыли на днѣ чашки также больше, чѣмъ у моюновъ.

Тай-пинъ.

Чаи эти значительно хуже моюновъ и тинкаевъ. Въ сухомъ видѣ листъ имѣетъ зеленый цвѣтъ съ синеватымъ отливомъ, что указываетъ, что эти чаи въ значительной степени подкрашиваются. По виду листъ хорошо скатанъ; въ разваркѣ темнѣе моюновъ; на вкусъ чай не отличается ни особеннымъ ароматомъ, ни достаточной нѣжностью.

Пинсуй

Рѣзко отличается по цвѣту листа въ сухомъ видѣ; цвѣтъ бѣло-зеленый, свинцовый, съ слабымъ синеватымъ отливомъ, что происходитъ отъ сильнаго подкрашиванья листа берлинской лазурью. Въ сухомъ видѣ чай кажется красивымъ, недурно приготовленнымъ. Въ разваркѣ листъ темно-желтаго цвѣта, значительно темнѣе моюновъ и тинкаевъ. По цвѣту воды онъ также много хуже, темнѣе даже тинкаевъ. На вкусъ чай непріятный, грубоватый и слабый.

Ва-пу

По своимъ качествамъ близко подходятъ къ пинсуямъ. Многія партіи даже лучше пинсуевъ.

Фучаоскіе чаи

По своимъ качествамъ много уступаютъ вышепоименованнымъ чаямъ. Хотя по внѣшнему виду они довольно красивы, но въ разваркѣ и на вкусъ плохи. Разваренный листъ темнаго цвѣта, темнѣе пинсуевъ. Цвѣтъ воды также темный; не отличается прозрачностью, въ большинствѣ случаевъ вода мутная, съ большимъ осадкомъ пыли на днѣ чашки. Разваренный листъ не достаточно нѣженъ, грубѣе пинсуя. На вкусъ чай также нельзя признать хорошимъ, такъ какъ не отличается ни достаточнымъ ароматомъ, ни крѣпостью.

Кромѣ этихъ дѣленій по мѣстностямъ, чаи различаются по сортамъ. Названій для различныхъ сортовъ у китайцевъ очень много, но европейцы раздѣляютъ ихъ только на пять слѣдующихъ сортовъ: Gunpowder, Impérial, Young Hyson, Hyson и Hyson Skin. Всѣ означенные сорта рѣзко отличаются одинъ отъ другого какъ по виду листа, его обработкѣ, такъ и по самому качеству чая.

1. Gunpowder.

Названіе основано на формѣ чаинокъ, скатанныхъ въ круглые, маленькіе шарики. Китайцы болѣе правильно называютъ этотъ сортъ *чжу*, жемчугъ, такъ какъ величина чаинокъ скорѣе соотвѣтствуетъ величинѣ жемчуга, а въ отличіе отъ Impérial, сорта болѣе крупнаго, чѣмъ Gunpowder, называютъ также *сяо-чжу*, т. е. мелкій жемчугъ. Въ русской торговлѣ этотъ сортъ также называется жемчужнымъ чаемъ. Для различныхъ сортовъ Gunpowder'а у китайцевъ, кромѣ общаго на-

званія сяо-чжу, существуетъ еще много другихъ названій, какъ напримѣръ: Ся-му — рачьи глаза, И-му — муравьиные глаза, Бао-чжу — драгоцѣнный жемчугъ, Ма-чжу — конопляное сѣмя, и пр. Gunpowder вообще приготовляется изъ лучшаго листа. Дорогіе чаи этого сорта приготовляются изъ самыхъ молодыхъ, едва распустившихся листочковъ величины байхао. Листики скручены очень плотно, правильной круглой формы, и чѣмъ болѣе одинаковыми выглядятъ скатанные листочки, и чѣмъ они мельче, тѣмъ дороже цѣнится чай, такъ какъ такой видъ его служитъ указаніемъ, что чай приготовленъ изъ нѣжнаго молодого листа и тщательно отдѣланъ. Подобная отдѣлка достигается путемъ самой внимательной сортировки листочковъ, на что требуется немало времени и труда, такъ какъ все дѣлается ручнымъ способомъ, вслѣдствіе чего высшіе сорта доходятъ до 80 ланъ за 100 гиновъ, а лѣтъ 20 тому назадъ тѣ же сорта продавались по 100 и болѣе ланъ. Благодаря тщательной обработкѣ, въ дорогихъ чаяхъ не бываетъ пыли и стебельковъ; разваренный листъ очень мелкій, нѣжный, глянцовитый, пріятнаго ярко-зеленаго цвѣта. Цвѣтъ воды свѣтло-желтый, золотистый, свѣтлѣе другихъ сортовъ зеленыхъ чаевъ, за исключеніемъ Young Hyson'a. Вода прозрачная, осадокъ на днѣ чашки самый незначительный. Вкусъ очень пріятный, нѣжный, ароматическій, со слабой терпкостью и едва замѣтной горьковатостью. Въ среднихъ и дешевыхъ сортахъ листики скручены менѣе плотно, больше размѣрами, менѣе правильной формы и въ массѣ чай кажется менѣе одинаковымъ, замѣтна пыль и встрѣчаются стебельки. Разваренный листъ

крупнѣе, болѣе темнаго цвѣта, менѣе нѣжный и глянцовитый. Цвѣтъ воды болѣе желтый и больше осадка. На вкусъ чай менѣе пріятный,—не такой нѣжный, горьковатый. Всѣ эти отрицательныя качества увеличиваются пропорціонально уменьшенію цѣны чая. Сорта Gunpowder продаются на цѣны отъ 13 до 80 ланъ за 100 гиновъ. Образцы см. за №№ 1, 2, 3, 1, 2, 4.

2. Impérial.

Въ отличіе отъ Gunpowder'а китайцами называется *Да-чжу* — крупный жемчугъ, причемъ, кромѣ этого общаго названія, существуетъ много другихъ названій, вродѣ слѣдующихъ: Цань-му — глаза шелковичныхъ червей, Юань-чжу—круглый жемчугъ, Бао-юань—драгоцѣнность, и т. д. Этотъ сортъ имѣетъ большое сходство съ Gunpowder по формѣ листа въ сухомъ видѣ, такъ какъ получается изъ него же путемъ просѣвки и сортировки: крупные листочки, не плотно или некрасиво скатанныя чаинки, высѣянныя и выбранныя изъ Gunpowder, и есть сортъ чая по названію Impérial, который въ свою очередь сортируется и просѣвается, отчего и получаются сорта различнаго достоинства. Отсюда понятно, что листъ въ Impérial болѣе старый, чѣмъ въ Gunpowder, и скатанные шарики значительно крупнѣе и не имѣютъ того красиваго вида, какимъ отличаются сорта Gunpowder. Разваренный листъ темнѣе Gunpowder, больше размѣрами и грубѣе на ощупь. Цвѣтъ воды также болѣе желтый, осадка на днѣ чашки тоже больше. Вкусомъ чай грубѣе, болѣе вяжущій и горьковатый. Вообще Impérial можно считать третьимъ сортомъ изъ зеле-

ныхъ чаевъ послѣ Gunpowder и Young Hyson. Продается этотъ чай отъ 12 до 45 ланъ за 100 гиновъ. Образцы см. за №№ 3, 4, 5.

3. Young Hyson.

Этотъ сортъ названъ такъ потому, что онъ походитъ на Hyson съ тою только разницей, что листъ у него моложе, лучше Hyson'а, на что и указываетъ слово Young. Китайцы называютъ его *Юй-цянь*, что собственно значитъ—чай, снятый до дождей, т. е. до Гу-юй, соотвѣтствующаго первымъ числамъ нащего Апрѣля мѣсяца. Для Young Hyson'а, какъ для Gunpowder и Impérial, у китайцевъ много различныхъ названій, указывающихъ на тѣ или другія качества чая и, какъ въ первыхъ двухъ случаяхъ, названія самыя вычурныя и фантастическія, какъ напр.: Во-мей—брови красавицы, Фын-мей — брови феникса, Сю-мей — красивыя брови, Во-му — глаза бабочки, Чжень-мей — игольчатыя брови, и т. д. Послѣ Gunpowder'а Young Hyson самый лучшій чай изъ всѣхъ сортовъ, такъ какъ приготовляется, какъ и Gunpowder, изъ самыхъ молодыхъ листочковъ. Въ дорогихъ чаяхъ этого сорта листки скручены плотно, и имѣютъ форму толстой скрученной нитки. Чѣмъ ровнѣе и чѣмъ болѣе одинаковыми кажутся свернутыя чаинки, тѣмъ дороже цѣнится чай, и въ прежнее время такіе сорта на шанхайскомъ рынкѣ доходили до 100 ланъ за 100 гиновъ. Разваренный листъ очень мелкій и нѣжный, пріятнаго зеленаго цвѣта. Пыли и стебельковъ въ высшихъ сортахъ нѣтъ. Цвѣтъ воды блѣдно-желтый, соломенный, свѣтлѣе даже Gunpowder'а; вода прозрачная, оса-

докъ на днѣ чашки очень незначительный. Вкусъ чая очень нѣжный, пріятный. Въ среднихъ и дешевыхъ чаяхъ чай менѣе красивой уборки, такъ какъ въ немъ встрѣчаются корешки, ломаные листики, легкіе, плохо скрученные, пустые листочки и пыль. Въ разваркѣ листъ также хуже — темнѣе, болѣе шероховатый, не такой нѣжный, какъ въ высшихъ сортахъ. На вкусъ чай недостаточно мягкій, грубоватый, что объясняется тѣмъ, что листъ сравнительно старый и въ немъ много стебельковъ, которые дѣлаютъ чай горьковатымъ. Young Hyson продается отъ 9 до 80 ланъ за 100 гиновъ. Образцы чая см. за №№ 5, 6, 6, 7, 7, 8, 8, 9, 9, 10, 10, 11, 11, 12, 12, 13.

4. Hyson

Четвертый сортъ зеленыхъ чаевъ. Самое названіе — Hyson (х'айсонъ) есть испорченное китайское *Сичунь*, что въ буквальномъ переводѣ значитъ — цвѣтущая весна. Этотъ сортъ чая находится въ такомъ же отношеніи къ Young Hyson'у, какъ Impérial къ Gunpowder'у, такъ какъ онъ есть высѣянный и выбранный изъ Young Hyson'а чай крупныхъ размѣровъ и некрасивой формы, слѣдовательно, приготовленный такимъ же способомъ, какъ Impérial изъ Gunpowder'а. Листъ у Hyson'а большой, легкій, старый, слабо скрученный въ формѣ или неправильныхъ шариковъ, или же длинныхъ, скрученныхъ толстыхъ нитокъ. Въ дешевыхъ сортахъ попадается битый листъ и стебельки. Въ высшихъ сортахъ цвѣтъ воды свѣтло-желтый, въ среднихъ и низшихъ переходитъ въ темно-желтый

цвѣтъ. На вкусъ чай хуже Impérial. Цѣна Hyson'а отъ 7 до 40 ланъ за 100 гиновъ. Образцы чая см. за №№ 13, 14, 14, 15, 15.

5. Hyson Skin.

Китайское названіе—*Пи-ча*, что значитъ—кожистый чай. Самое названіе показываетъ, что это очень плохой сортъ, который приготовляется изъ самыхъ большихъ, старыхъ листьевъ. Чай этотъ не выдѣлывается спеціально, а получается при просѣвкѣ выше описанныхъ четырехъ сортовъ.—Круглые, плохо скрученные, узловатые по формѣ листья при просѣвкѣ не проходятъ сквозь ячейки сита, и остаются на ситѣ; ихъ собираютъ, нѣсколько сортируютъ, удаляютъ самые негодные листья, отвѣиваютъ пыль и соръ, и въ такомъ видѣ продаютъ подъ названіемъ пи-ча. Цвѣтъ развареннаго листа и воды очень темный; вода мутная, съ большимъ осадкомъ пыли. Вкусъ непріятный, горькій, сильно вяжущій. Hyson Skin рѣдко бываетъ больше однаго сорта. Кромѣ этого названія, этотъ сортъ иногда называется *Сун-ло-ча*, то есть чай съ горъ Сун-ло. Послѣднимъ именемъ у китайцевъ называются вообще плохіе, дешевые сорта разныхъ зеленыхъ чаевъ.

№	Сорта чая.	Мѣсто выдѣлки.	Провинція.	Сборъ.	Цѣна въ ланахъ за 100 г.	1 гинъ	Названіе чая.
1	Curio Teas	уѣздъ Чун-ань-сянь, область Цзянь-нин-фу.	Фу-цзянь	1	—	0,80	Му-пи-кисть
2	» »			1	—	0,80	»
3	» »			1	—	0,80	Луи-сюй: драконовая борода.
4	» »			1		0,80	Луи-янь: драконовый глаза.
5	» »			1	—	0,80	Фин-вей: хвостъ фениксъ.
6	» »			1	—	0,80	Цзинь-це: золотая петля.
7	Зеленые чаи	тоже	тоже	1	—	0,60	Лянь-цзы сянь: семена лотуса.
8	» »			1	40,—	—	Шуй-сянь: чай, похожій запахомъ на цвѣты шуй-сянь
9	» »			1	25,—	—	
10	» »			1		0,70	Янь-ча: чай съ обрывистыхъ горъ
11	Цин-ча	Вэнь чжоу	Чжэ-цзян	1	—	0,90	Поу-мей: длинныя брови.
12	»	Чун ань-сянь	Фу-цзянь	1	—	1,20	Ву-и-цин-ча: чай съ горъ Ву-и.
13	»	—	Ань-хуй	1	—	1,10	Мао-гу.
14	»		»	1		1,40	Лун-цзинь: колодецъ дракона.
15	»	—	Чже-цзян	1	—	1,40	Сунъ-ло: чай съ горъ Сун-ло.
16	Пу-эрр-ча	обл. Пу-эрр-фу	Юнь-нань	1	—	0,28	Называются по мѣстности: Пу-эрр-ча.
17	»	»	»	1	—	0,24	

ПРИМѢЧАНІЯ.

1—6. Чаи приготовляются по спеціальнымъ заказамъ и употребляются для подарковъ, торговаго значенія не имѣютъ. Качество листа въ этихъ чаяхъ не имѣетъ большого значенія. Такъ какъ листьямъ придаютъ различную форму, то эти сорта приготовляются изъ большихъ уросшихъ листьевъ.

7—10. Приготовляются въ небольшихъ количествахъ для рынка, употребляются китайцами и считаются хорошими чаями.

11—14. Эти чаи въ русской торговлѣ извѣстны подъ названіемъ желтыхъ чаевъ, китайцы же называютъ ихъ *чин-ча*, что значитъ чистый, прозрачный чай; вода очень мало окрашивается, блѣднаго, желтоватаго цвѣта, почему китайцы и назвали эти чаи *чин-ча*. Ихъ пьютъ мандарины и богатый классъ. Приготовляется очень немного и лучшіе сорта очень дороги, особенно *Лун-цзинь* (№ 14). Настоящихъ лунцзиновъ достать очень трудно въ настоящее время: настолько мало ихъ приготовляется.

15. Приготовляется немного, употребляется китайцами.

16—17. Чаи отличаются крѣпкимъ настоемъ. По мнѣнію китайцевъ они способствуютъ въ сильной степени освѣженію человѣка. Ихъ очень много пьютъ въ жаркое время. Приготовляются только въ Юнь-нани, но пользуются большой извѣстностью во всемъ Китаѣ. Ихъ приготовляютъ въ формѣ шашовъ, (№ 16), лепешекъ (№ 17) и квадратиковъ. Укупориваются въ пальмовыя коробки.

Чаи Фучжоускаго рынка.

№	Сорта чая.	Мѣсто выдѣлки.	Провинція.	Сборъ.	Цѣна въ ланахъ за 100 г.	1 гинъ.	Названіе чая.
18	Му-шань	—	Сы-чуанъ	—	—	1,54	—
19	Желтые цвѣ-	Пакламъ		1	—	1,—	Хуан-бай-хао: же-
20	точные чаи	Синь-чунь.	Фу-цзянь	1	—	0,90	тый цвѣточн. ч.
21	Цзя пу-ча	во многихъ мѣ- стностяхъ.	Гуан-дунъ	1	—	0,20	Цзя-пу: чай изъ с довъ
22	Цин ча	обл. Фу-нин-фу	Фу-цзянь	1	120,—	—	Цин-ча.
23	»			1	80,	—	
24	»			1	30,—	—	
25	Зеленый чай.	обл. Фу-нин-фу	Фу-цзянь	1	60,	—	Лю-ча: зеленый ча
26	» »			1	36,—	—	
27	» »			1	30,—		
28	Хуа сянъ.	обл. Нин-де-фу	Фу-цзянь	1	28,—	—	Хуасянъ, что въ п
29	»	» Взнь-чжоу-фу	Чжэ-цзян	1	70,	—	реводѣ значитъ
30	»	обл. Фу-нин-фу	Фу-цзянь	1	70,—		ароматъ цвѣтов
31	»			1	50,—	—	
32	»			1	35,—	—	
33	Цин-чжу-ча	обл. Фу-нин фу	тоже	1	60,—	-	Пин-чжу ча: свѣ-
34	»			1	40,—	—	лый (подравум. ж-
35	»			1	30,—	—	да) (душен.) жем- чужн. чай.
36	Лю чжу-ча	тоже.	тоже	1	100,—	—	Лю-чжу-ча: зелень-
37	»			1	50,—	—	жемчужный ч.
38	»			1	30,—	—	(душеный).

Чаи Фучжоускаго рынка.

ПРИМѢЧАНІЯ.

18. Употребляется какъ лекарство для дѣтей. По словамъ китайцевъ, это грибки съ чайныхъ кустовъ, собираемые въ Сы-чуани, что, однако едва-ли вѣрно.

19-20. Приготовляются по заказамъ для подарковъ.

21. Хотя китайцы называютъ чаемъ, но на самомъ дѣлѣ это другое растеніе и такъ какъ въ Гуандунской провинціи его много, то бѣдный классъ пьетъ его вмѣсто чая.

22-24. Чаи изъ того же сорта, что и №№ 11—14, приготовляются точно такъ же, съ тою только разницей, что эти сорта душены жасминомъ. Лучшіе, однако, чаи этого сорта, какъ душеные, такъ и недушеные, приготовляются въ провинціи Ань-хуй, гдѣ выдѣлываются лучшіе, напримѣръ, лунцзины

25—27. Чаи изъ того же сорта, что и №№ 22, 23, 24. Китайцы называютъ ихъ зелеными въ отличіе отъ цин-ча на томъ основаніи, что окраска воды болѣе густая, чѣмъ у чаевъ сорта цин-ча, и самый листъ въ сухомъ видѣ выглядитъ болѣе зеленымъ, тогда какъ у цин-ча онъ какого-то грязно-желтаго бураго цвѣта

28-32. Эти чаи нужно также отнести къ зеленымъ чаямъ, такъ какъ они не замариваются такъ, какъ байховые чаи, хотя цвѣтъ воды ихъ по большей части переходитъ въ цвѣтъ слабаго Congou. Англичане ихъ называютъ Scented Orange Pekoe. Чаи душатся жасминомъ и также *Гуй-хуа* (Olea fragrans). Эти сорта отличаются хорошимъ мелкимъ листомъ, красивой уборки, въ разваркѣ пріятнаго зеленаго цвѣта. Вкусъ чая очень нѣжный, пріятный

33-35. Этого сорта приготовляется очень немного. Вода слабой зеленой окраски, безъ зеленаго отлива, почему чай и называется *пин*, т. е. свѣтлый

36-38. Чаи душены жасминомъ. Приготовляются очень немного, и то по заказу.

№	Сорта чая.	Мѣсто выдѣлки.	Провинція.	Сборт.	Цѣна въ ланахъ за 100 г.		Названіе чая.
39	Гун-фу-чжу ча	въ мѣстности Бей-линъ въ обл. Фу-чжоу-фу	Фу-цзянь	1	36,—	—	Гунъ-фу-чжу-ча, т. е. жемчужный чай сорта Congou.
40				1	36,—	—	
41				1	18,—	-	
42	Young-Hy-son.			—	50,—	—	Во-цей: брови бабочки.
43				—	30,—	—	Юй-цзинь — слитки до дождей.
44	Gun powder	обл. Фу-чжоу-фу	Фу-цзянь		60,—	-	Мей-чжу: красивый жемчугъ.
45				—	50, -	—	Бао-чжу: драгоцѣнный жемчугъ.
46					40,	—	Чжэн.-чжу настоящій.
47				—	32, -		Чженъ-чжу: жемчугъ
48				—	28,—	—	Ма-чжу: конопляное сѣмя.
49				—	21,—	-	Чжи-чжу: кунжутное сѣмя.
50	Сяо-чжун-чжу	въ уѣздѣ Чунъ-синь, въ обл. Цзянь-нинъ-фу	Фу-цзянь	—	20,00	—	Сяо-чжун-чжу: жемчужный сушонъ.
51	Лю-ань-ча		Ань-хуй.	—	—	—	Лю-ань-ча: чай изъ округа Лю-ань-чжоу Аньхуйской пров.

ПРИМѢЧАНІЯ.

39—41. Эти сорта должно причислить къ байховымъ чаямъ, такъ какъ они точно такъ же приготовляются и отличаются только по формѣ листочковъ, не свернутыхъ какъ въ байховыхъ чаяхъ, а скатанныхъ въ круглые шарики. Англичане эти сорта называютъ Caper, сравнивая съ каперсами. Китайское названіе - Гун-фу-чжу, гдѣ слово чжу значитъ жемчугъ, а *гун-фу* — трудъ; послѣднее указываетъ на то, что приготовленіе этого сорта сопряжено съ большимъ трудомъ. Эти чаи также называются *чжу-лань*, что значитъ жемчужный чай, душеный цвѣтами Лань-хуа. Чжу-лань очень много выдѣлывается въ Гуандунской провинціи и чаи поступаютъ на кантонскій рынокъ. Очень хорошихъ сортовъ мало, лучшіе выдѣлываются въ Фуцзяньской провинціи

42—49. О чаяхъ этого сорта см. въ описаніи зеленыхъ чаевъ.

50. Этотъ сортъ есть ничто иное, какъ сортъ по названію сушонъ, приготовленный видѣ жемчужнаго чая.

51. Этотъ сортъ идетъ главнымъ образомъ на югъ Китая — въ Кантонъ и другіе порта.

Чаи Фучжоускаго рынка.

№	Сорта чая.	Мѣсто выдѣлки.	Провинція.	Сборъ.	Цѣна въ ланахъ за 100 г.		Названіе чая.
52	Сянъ-вей-ча	въ обл. Шао-вуфу	Фу-цзянь.	—	—	0,10	Сянъ-вей-ча чай трехъ вкусовъ.
53	У-лунъ	въ обл. Янь-пинфу	Формоза	1	20.	—	У-лунъ въ переводѣ значитъ—черный драконъ. Англичане также называютъ Oolong.
54	»	» » Цзянь-пинфу	Фу-цзянь	1	15,—	—	
55	»		»	1	36,—	—	
56	»	Тамсуй	Формоза	1	26,—	—	
57	»	»	»	1	24.	—	
58	»	»	»	1	20.—	—	
59	»	»	»	1	18.		

Чаи Фучжоускаго рынка.

ПРИМѢЧАНІЯ.

52. Приготовляется не изъ чайнаго листа, хотя и называется чаемъ. Употребляется какъ лекарство и считается очень полезнымъ отъ ожиренія. Вкусъ кисло-сладкій, соленый. Листъ довольно грубый, жесткій, узкій и длинный, на длинныхъ стебелькахъ.

53–59. Этотъ сортъ принадлежитъ къ числу зеленыхъ чаевъ, онъ не замаривается. Отличается крупнымъ листомъ зеленаго цвѣта съ желтымъ оттѣнкомъ, съ желтыми и черными листиками. Если смотрѣть на сухой листъ въ массѣ, то онъ кажется почти черного, темнаго цвѣта, но если разсматривать тѣ же листочки на прозрачность, то въ сущности они зеленаго цвѣта, что подтверждается въ разваренномъ листѣ, и только нѣкоторые листики и кончики ихъ свѣтло-коричневаго цвѣта, такъ какъ отъ поджарки они успѣли измѣнить свой цвѣтъ. Въ высшихъ сортахъ разваренный листъ свѣтло-зеленый, въ среднихъ и низкихъ темнѣе. Въ сухомъ видѣ въ лучшихъ сортахъ листъ сравнительно хорошо скрученъ, но въ дешевыхъ сортахъ растрепистый, много плоскихъ, пустыхъ, легкихъ и битыхъ листочковъ. Вода у улуновъ отъ свѣтло-желтаго, болотистаго цвѣта въ высшихъ сортахъ до свѣтло-коричневаго или краснаго цвѣта, цвѣта слабаго Congou, въ низшихъ сортахъ. На вкусъ улуны отличаются рѣзкостью и своеобразной горьковатостью въ самой незначительной степени и сильнымъ пріятнымъ ароматомъ въ хорошихъ сортахъ. Вообще, по вкусу они не подходятъ ни къ байховымъ, ни къ зеленымъ чаямъ, а отличаются своеобразнымъ, имъ однимъ присущимъ вкусомъ и ароматомъ, почему англичане выдѣляютъ ихъ въ особый сортъ подъ тѣмъ же названіемъ Oolong. Улуны приготовляются во многихъ мѣстностяхъ Фуцзяньской провинціи и на о-вѣ Формозѣ. Въ провинціи Фу-цзянь они выдѣлываются въ слѣдующихъ мѣстностяхъ: въ мѣстности Ян-ци въ обл. Фу-чжоу-фу, въ мѣстечкѣ Ань-ци въ обл. Цюань-чжоу-фу (чай изъ этой мѣстности извѣстенъ въ иностранной торговлѣ подъ названіемъ—Ankoi Oolong); въ уѣздѣ Ша-сянь, въ мѣстности Юнь-ци, въ мѣстностяхъ Юн-нань и Гао-цао—всѣ въ обл. Янь-пин-фу. Чай изъ послѣдней мѣстности называется Kokew. Затѣмъ улуны выдѣлываются въ уѣздѣ Нан-янъ, въ обл.

Чаи Фучжоускаго рынка.

№	Сорта чая.	Мѣсто выдѣлки.	Провинція.	Сборъ.	Цѣна въ ланахъ за 100 г. 11 гинъ.		Названіе чая
60	Гу-лао	обл. Чжо-цин-фу	Гуан-дунъ	1	30,—	—	Гу-лао, т. е. чай изъ мѣстн. Гу-лао (въ уѣздѣ Хо-пань).
61	»	»	»	1	20,—	—	
62	»	»	»	1	12,—	—	
63	Сяо-чжунъ.	обл. Цзянь-нин-фу	Фу-цзянь	1	55,—	—	Сяо-чжунъ: мелкій сортъ Англичане не называютъ его Souchong, откуда взято и русское названіе Сушонгъ.
64	»	»	»	1	30,—	—	
65	»	»	»	1	14,—	—	
66	»	»	»	2	30,—	—	
67	»	»	»	2	20,—	—	
68	»	»	»	2	10,—	—	
69	Бай-хао или цвѣточный чай	обл. Цзянь-нин-фу	Фу-цзянь	—	200,—	—	Въ уѣздѣ Чженъ-и въ мѣстн. Бай-линъ, то есть Пиклямъ.
70	»	» Фу-нин-фу	»	—	160,—	—	
71		»	»	—	130,—	—	
72	»	»	»	—	95,—	—	

Чаи Фучжоускаго рынка.

ПРИМѢЧАНІЯ.

Лун-цзо-цзоу и изъ мѣстъ въ уѣздѣ Да-тянь, въ обл. Юн-чунь-чжоу и въ мѣстечкѣ Шань-ян-цзунь, въ той же области. Худшими считаются чаи изъ мѣстности Анкой (Ань-ци), которые, какъ говорятъ, бываютъ на позорную подмѣшаны. Лучше ихъ чаи амойскіе изъ мѣстностей Ниа-ль и Ко-ло (Koléw).

60 62 Черные и зеленые чаи выдѣлываются спеціально въ Гуандунской провинціи. Хорошихъ сортовъ изъ №№ 60 и 61 приготовлены изъ замоченнаго листа. № 62 зеленый. Листъ вообще нельзя считать хорошимъ: легкій, пустой, плохо скрученный, растрепистый. Вода плохого темно-краснаго цвѣта. № 62—душевый.

63 68. Лучшій сушонгъ выдѣлывается въ мѣстечкѣ Шу-фан-ган, менѣе хорошіе въ мѣстности Сан-цунь, откуда идутъ также Souchong Congou. Въ Гуандунской провинціи этотъ сортъ также приготовляется, но по своимъ качествамъ онъ много уступаетъ сушонгу Фучжоускому. Сушонга прежде много шло въ Россію. Главныя отличія этого сорта слѣдующія: листъ крупный, цѣльный, не особенно плотно скрученный, не пыльный, черно-красный или коричневаго цвѣта въ сухомъ видѣ. Запахъ дымный. Въ разварѣ листъ хорошаго краснаго цвѣта, въ высшихъ сортахъ ярко-красный въ деревахъ темно-красный. На вкусъ чай своеобразный, дымный, пріятнымъ букетомъ. Нѣкоторые сравниваютъ его со вкусомъ груши. Въ Фучжоу этотъ сортъ приготовляется еще въ мѣстечкѣ Ань-ни и извѣстенъ на рынкѣ подъ названіемъ Ankoi Souchong. Этотъ сортъ отличается темно-коричневымъ цвѣтомъ, листъ большой, растрепистый. Вода слабая жидкая. На вкусъ зажженный. Въ чай часто подмѣшиваются посторонніе листья. На фучжоускомъ рынкѣ извѣстенъ также сортъ по названію Padre Souchong. Этимъ именемъ называются чаи, приготовляемые монахами на горахъ Ву-и-шань.

69—75. Кромѣ пров. Фу-цзянь, цвѣточные чаи приготовляются также въ провинціяхъ Ань-хуй и Цзян-си, но какъ тѣ, такъ и другіе не могутъ конкурировать съ фучжоускими, такъ какъ много хуже ихъ.

№	Сорта чая.	Мѣсто выдѣлки.	Провинція.	Сборъ	Цѣна въ ланахъ за 100 г.	Тинь.	Названіе чая.
73	[illegible]ай	обл Фу-чжоу-фу	Фу-цзянь		76, -	—	Въ мѣстн Тинь-ян[illegible]
74	»	»	»	—	55 -	—	
75	»	»	»	—	45,		
76		»	»	1	35, -		Paking.
77	Бей-линъ,	»	»	1	29,	—	
78	т. е.	»	»	1	18,—		
79	Пекчингъ	»	»	2	14,	-	
80		»	»	2	15,		
81				1	40,		Paklim — англійск[illegible]
82				1	30, -	—	названіе.
83	Бай-линь			1	24, —		
84	или	обл. Фу-нин-фу	Фу-цзянь	2	24,—	—	
85	Пакламъ			2	20,		
86				2	16,	-	
87				3	28, -		
88	Тань-янь	обл Фу-чжоу фу	Фу-цзянь	1	33,		У европейцевъ из[illegible]
89	»	»	»	1	24,		вѣстенъ подъ н[illegible]
90	»		»	1	18,—		званіемъ Pak[illegible]
91	»		»	2	16	—	ing, русскіе н[illegible]
92	»	»	»	2	14 -		зываютъ пальян[illegible]
93	»	»	»	3	19, -	—	
94	»	»	»	3	17,—	—	

ПРИМѢЧАНІЯ.

76—80. [illegible] фучжоускимъ [illegible] самымъ [illegible] чай [illegible] по листу черного цвѣта, очень мелкій [illegible] изъ всѣхъ фучжоускихъ чаевъ, и во всякомъ случаѣ мельче [illegible] ханькоускихъ чаевъ; плотно, хорошо скрученный [illegible] такъ и въ низшихъ сортахъ. На запахъ [illegible] ароматичный, пріятный, [illegible] много въ [illegible] отношеніи уступаетъ ханькоускимъ чаямъ, [illegible]. Въ разварѣ листъ свѣтло-крас[illegible] цвѣта, мягкій [illegible]. Цвѣтъ воды свѣтло-красный, прозрачный. По своему мягкому вкусу этотъ чай больше другихъ подходитъ къ ханькоускимъ чаямъ; отличается пріятнымъ нѣжнымъ вкусомъ, не терпкій, ароматичный, [illegible]ый.

81—87. [illegible] отличается очень мелкимъ листомъ, мельче всѣхъ другихъ фучжоускихъ [illegible], за исключеніемъ пекчинговъ. Листъ хорошо свернутый, [illegible] черного цвѣта [illegible], но все же [illegible]. Въ разварѣ [illegible] не темный, свѣтло-краснаго цвѣта, свѣтлѣе пекчинговъ, особенно въ высшихъ сортахъ. На запахъ чай ароматичный. Въ этомъ сортѣ встрѣчается много [illegible], поэтому [illegible] свѣтло-красный, темнѣе [illegible] по свѣтлѣе пекчинговъ. На вкусъ чай ароматичный, пріятный, [illegible], слабѣе, чѣмъ у пекчинговъ. Въ высшихъ сортахъ, гдѣ встрѣчается много цвѣтка, вкусъ сладковатый, напоминаетъ цвѣточные чаи.

88—94. Листъ вообще [illegible] мелкій, хорошо скрученный, черного цвѣта съ [illegible] оттѣнкомъ, [illegible] многихъ фучжоускихъ чаевъ, чай очень ароматичный. По размѣрамъ [illegible] напоминаетъ нинчжоускій листъ; пыли и битаго листа мало даже въ дешевыхъ сортахъ. Въ разварѣ [illegible] листъ не темный [illegible], свѣтлаго цвѣта. Настой средній, неособенно крѣпкій. На вкусъ чай очень нѣженъ, пріятенъ, съ привкусомъ цвѣтка. Этотъ сортъ по характеру болѣе другихъ подходитъ къ ханькоускимъ чаямъ, но не имѣетъ того аромата и нѣжнаго вкуса, какимъ отличаются послѣдніе чаи.

Чаи Фучжоускаго рынка.

№	Сорта чая.	Мѣсто выдѣлки	Провинція.	Сбор.	Цѣны въ ланахъ за 100 ф.	Названіе чая.
95	Шао-ву	обл. Шао-ву	Фу-цзянь	1	28,	Англичане называютъ Souchong
96	»	»	»	1	23,—	
97	»	»	»	1	20,	
98	»	»	»	2	19,—	
99	»	»	»	2	16,	
100	»	»	»	2	15,	
101	»	»	»	3	19,—	
102	»	»	»	3	15,	
103	»	»	»	3	13,	
104	Чжен-хо	обл. Цзян-нин-фу	»	1	30,	Англійское названіе Chinwe.
105	»	»	»	1	27,	
106	»	»	»	1	12,—	
107	»	»	»	2	19,—	
108	»	»	»	2	11,	
109	»	»	»	2	10,—	
110	»	»	»	3	16,—	
111	Дун-янь		»	1	30,	
112	»		»	1	20,	
113	»		»	1	15,—	
114	»		»	2	20,	
115	»		»	2	14,—	
116	Дун-янь		Фу-цзянь	2	12,—	
117	»	—	»	3	16,	
118	»		»	3	13,	
119	»	—	»	3	11,	
120	Ша-сянь	обл. Янь-нин-фу	»	1	27,	Англичане называютъ Saryunne.
121	»	»	»	1	21,—	
122	»	»	»	1	16,	
123	»	»	»	2	14,	
124	»	»	»	2	13,—	
125	»	»	»	2	12,—	

Чаи Фучжоускаго рынка.

ПРИМѢЧАНІЯ.

95 108. Листъ большой, плохо свернутый, растрепистый, но мельче сушонга, въ низкихъ сортахъ много пыли, но запахъ не особенно ароматичный. Разваренный листъ краснаго цвѣта, неособенно свѣтлый, темнѣе пиньяновъ, особенно во вторыхъ и третьихъ сборахъ. Настой красный, средней крѣпости. Вкусъ пылкій, напоминаетъ сушонгъ, но не имѣетъ той мягкости и аромата.

104—110. Чай отличается хорошимъ листомъ средней величины, въ лучшихъ сортахъ даже мелкій, немного крупнѣе пиньяновъ; скручен довольно хорошо; въ плохихъ сортахъ листъ разноцвѣтный, много пыли. Въ разваркѣ листъ хорошаго свѣтлаго цвѣта. Вода крѣпкая, краснаго цвѣта, не отличается прозрачностью. Вкусъ пряный, нѣжный, не терпкій, подходитъ къ пиклямъ, сладковатый. Вообще, этотъ чай одинъ изъ хорошихъ сортовъ на фучжоускомъ рынкѣ.

111 119 Листъ очень хорошій въ сухомъ видѣ, не крупный, хорошо скрученный, какъ въ высокихъ, такъ и въ дешевыхъ сортахъ, но не особенно ароматичный. Въ разваркѣ листъ мягкій, свѣтлаго цвѣта, и послѣ пиньяновъ лучшій въ разваркѣ. Вода хорошаго чайнаго цвѣта, не темная. На вкусъ чай слегка вяжущій, не сильный.

120—125. Листъ красно-черный, красѣе многихъ фучжоускихъ чаевъ, крупный, плохо свернутый, битый, много пыли. Въ плохихъ сортахъ чай рыхлый. Въ разваркѣ листъ темный, плохой, грубый. На водѣ чай темно-красный, густой. На вкусъ кисловатый.

№	Сорт чая.	Мѣсто выдѣлки.	Провинція.	Сборъ	Цѣны въ лянах за 160 [illegible]		Названіе чая.
126	Дзи-фын тан	об. Цзянь-нин-фу	Фу цзянь	1	22,	—	
127	»	»	»	1	20,	—	Ханьлянь [illegible]
128	»	»	»	2	18,—	—	[illegible]
129	»	»	»	3	17,		
130	Ян-кой	об. Я[illegible]	»	1	11,	-	
131	»	»	»	1	10,		Ханьлянь [illegible]
132	»	»	»	2	10,		[illegible]
133	»	»	»	3	9,		
134	Шу-лян	об. Цзянь-[illegible]	»	1	16,	—	
135	»	»	»	1	12,		
136	»	»	»	1	10		
137	»	»	»	2	12,		
138	»	»	»	2	11,—		Souchong
139	»	»	»	2	10,		
140	»	»	»	3	10,		
141	»	»	»	3	9,		
142	»	»	»	3	8,—		
143	Цзянь-янь	»	»	1	12,		
144	»	»	»	1	11,	-	Kaisong
145	»	»	»	2	10,		
146	»	»	»	3	9,	—	
147	Юньлан	об. Янь-нин. фу	»	1	28,—		
148	»	»	»	1	18,	-	
149	»	»	»	2	15,—		Yunlan
150	»	»	»	2	13,		
151	»	»	»	2	12,		
152	Му-янъ	обл. Фу-нин-фу	Фу цзянь	1	24,—	—	—
153	»	»	»	2	14,—	—	
154	»	»	»	3	13,—	—	

ПРИМѢЧАНІЯ.

126—129. Листъ крупный, растрепанный, черный, съ краснымъ оттѣнкомъ, много битаго листа, особенно въ плохихъ сортахъ. Въ разваркѣ листъ жесткій, темнаго цвѣта. Вода не настоистая. Вкусъ черносливный. Скоро выдыхается.

130—133. Бо[illegible] растрепанный листъ, плохо свернутый, черно красного цвѣта мѣшаный, много [illegible]. Въ разваркѣ темно красный. На вкусъ чай грубоватый.

134—142. Листъ, за исключеніемъ лучшихъ сортовъ, растрепанный, съ различными оттѣнками, много битаго листа и пыли, особенно въ плохихъ сортахъ. Нѣкоторые изъ нихъ можно сравнить съ пеко-моемъ лучшимъ и съ сянтамами худшей. Разваренный листъ грубый, жесткій, темнаго цвѣта, особенно во вторыхъ и третьихъ сборахъ. По разваркѣ подходитъ къ хорошему сяньлану. Вода [illegible] очень темна, настоиста, на запахъ и вкусъ кисловатый.

143—146. Этотъ сортъ англичане называютъ также Souchong Congou. Листъ крупный растрепанный, подходитъ къ Сянтамамъ. Цвѣтъ въ сухомъ видѣ черно красный, по [illegible]. Въ разваркѣ также черный—темный, жесткій. На вкусъ непріятный, кисловатый.

147—151. Его также называютъ Souyong Congou. Листъ лучше ян-хао, серый, хотя въ дешевыхъ сортахъ много пыли и битаго листа. Въ разваркѣ листъ темный. Вода [illegible] крѣпкой, кромѣ Ян-хао. Ароматъ довольно пріятный. Въ [illegible], чай довольно порядочный въ высшихъ сортахъ, въ среднихъ грубоватый.

152—154. Листъ хорошій, мелкій, чернаго цвѣта, ароматичный, красивой уборки. Въ разваркѣ листъ свѣтлый, мягкій. Вода настоистая, густая, краснаго цвѣта, но не прозрачная и не свѣтлая. На вкусъ чай пріятный, не густой, и довольно частаго чайнаго вкуса, крѣпкій.

Чаи Фучжоускаго рынка.

№	Сорта чая	Мѣсто выдѣлки.	Провинція.	Сборъ	Цѣна въ лянахъ за 100 г. 1 ганъ		Названіе чая.
155	Нин-дэ	обл. Фу-нин-фу	Фу цзянь	1	22,—	—	Panyong.
156	»	»	»	2	13,		
157	»	»	»	3	12,—		
158	Шоу-нинг	»	»	1	28,—	—	—
159	»	»	»	2	18,—	—	
160	»	»	»	3	15,—	—	
161	Нань-я kov	обл. Цзянь-нин-фу	»	1	12,	—	Англичане также зыв. Saeykin
162	»	»	»	2	9,—		
163	Ма шань	»	»	1	13,—	—	
164	Лай янъ	обл. Янь-нин-фу	»	1	18,—		Англичане назыв. Hiyong Cong.
165	Чи-нин-ган.	обл. Цзянь-нин-фу	»	1	20,	—	—
166	Юнь-фу	обл. Фу-чжоу-фу	»	1	9,	—	—
167	Высѣвки изъ	—	»		—		—
168	улуна		»		—		
169	У-лунъ	обл. Янь-нин-фу	»	1	40,—	—	
170	»	»	»	1	35,		
171	»	»	»	1	21,	—	
172	»	мѣстн. Дай-ганъ	»	1	31,—	—	
173	»	»	»	1	20,		
174	»	»	»	1	14,50	—	
175	»	»	»	2	18,—	—	
176	»	»	»	2	15,—	—	
177	»	»	»	2	13,50	—	

Чаи Фучжоускаго рынка.

ПРИМѢЧАНІЯ.

157. Англичане этотъ сортъ называютъ Panyong, такъ какъ выдѣлывается недалеко отъ послѣдняго. Листъ хорошій, мелкій, чернаго цвѣта, походитъ на Panyong. Разваренный листъ свѣтлаго цвѣта, мягкій. Вода крѣпкая, но не прозрачная. Вкусъ чая пріятный. На запахъ чай сравнительно ароматичный

160. Листъ также хорошій, чернаго цвѣта, походитъ на Ния-дэ и на Му-янъ, не крупный, хорошо скрученный. Въ разваркѣ свѣтлый, мягкій. По листу онъ даже лучше Нин-дэ и Му-янъ. Ароматъ пріятный, чистый. Вода краснаго цвѣта, настоистая; но на вкусъ слабоватый чай.

162. Листъ плохой, плохо скрученный, съ оттѣнками, легкій, на запахъ кислый, въ разваркѣ темный, жесткій. На вкусъ чай кислый, непріятный.

163. Подходитъ къ предъидущему.

4. Листъ красно-черный, крупный, плохо скрученный, легкій, на запахъ дымный. Вода темно-краснаго цвѣта, настоистая. На вкусъ чай грубый.

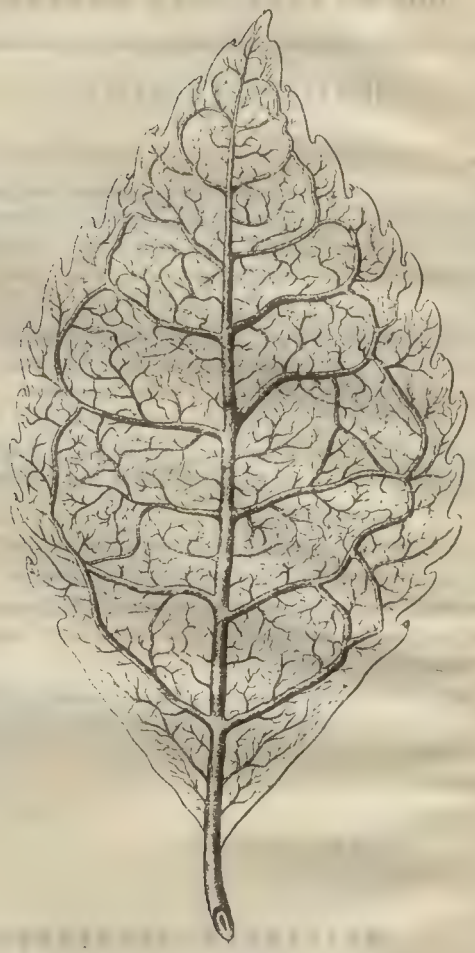
5. Листъ большой, разныхъ оттѣнковъ, мѣшаный. Въ разваркѣ темный. Вода средней крѣпости, не настоистая. Чай мягкій, не терпкій, пустоватый. Имѣетъ привкусъ фруктовъ.

6. Листъ самый плохой, красно-чернаго цвѣта, легкій, пустой, плохо скрученный. Въ разваркѣ темнаго цвѣта. Вкусъ плохой, вяжущій, напоминаетъ плохой сянтамъ

8. Чай душеный.

7. Объ у-лунахъ см. № 53.

Молчановъ, Печатновъ и К°.



ЧАЙНЫЙ ЛИСТЪ.

Списокъ и Описаніе

моделей для Всероссійской выставки въ Нижнемъ-Новгородѣ, отправленныхъ **отъ Молчанова, Печатнова и К° въ Фучао.**

№ 1. Паровой прессъ для прессовки кирпичнаго чернаго чая.
» 2. Форма для прессовки чая.
» 3. Молотки для заколачиванья клиньевъ у формъ.
» 4. Столъ къ прессу.
» 5. 7 и 9. Форма для кирпичнаго чернаго чая.
» 6. Молотокъ для заколачиванія клиньевъ.
» 8. Скамья къ столу у пресса.
» 10. Станокъ для выколачиванія кирпичей изъ формъ.
» 11 и 12. Скамьи для формъ.
» 13. Низъ формы.
» 14 и 15. Форма до выколачиванія кирпича.
» 16 и 17. Форма и молотокъ.
» 18. Скамья для верхнихъ частей формъ.
» 19. Верхняя часть формы (Му-мао).
» 20. Вѣсы для взвѣшиванія кирпичей и станокъ.
» 21. Доска для переноски кирпичей.
» 22. }
» 23. } Подъемная машина для кирпичей въ сушильню.
» 24. }
» 25. Ящикъ для верховика (Мелкій хуасянъ).
» 26. Мѣрка » »

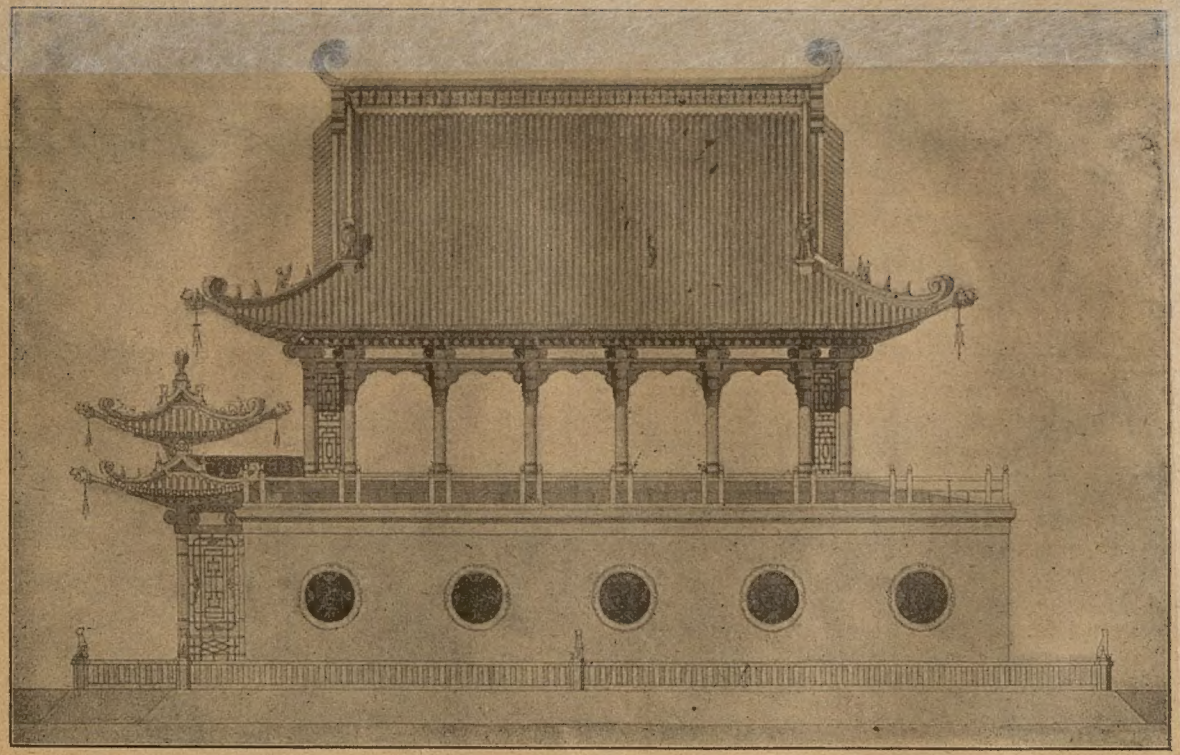
№ 27. Полъ къ парильнѣ.
» 28. Парильня.
» 29. Колпаки при распариванiи хуасяна (покрышки).
» 30. Салфетки для разсыпки хуасяна при распарив.
» 31. Мѣшочки для распариванiя верховика.
» 32. Рѣшотка въ парильнѣ.
» 33. Кранъ и трубка для воды въ парильню.
» 34. Паровая трубка въ парильню
» 35. Столъ у пресса для складыванiя скрѣпъ къ формамъ.
» 36. Ящикъ для хуасяна.
» 37. Станокъ и вѣсы для хуасяна.
» 38. Совокъ для хуасяна жестяной для взвѣшиванiя.
» 39. » » » бамбуковый.
» 40. Трубка для холодной воды въ подогрѣватель.
» 41. » » горячей » отъ подогрѣвателя въ котелъ.
» 42. Трубка съ отработ. паромъ отъ двигателя въ сушильню.
» 43. Трубка съ отработ. паромъ отъ пресса въ сушильню.
» 44. Трубка съ отработ. паромъ отъ пресса въ сушильню.
» 45. Трубка съ отработ. паромъ отъ цилиндра въ сушильню.
» 46. } Мѣсто просушки салфетокъ и мѣшковъ
» 47. } послѣ стирки.
» 48. Паровая сушилка для хуасяна.
» 49. Большой совокъ для хуасяна.
» 50. Грабли.

№ 51. Мѣшокъ для хуасяна и станокъ для насыпки.
» 52. Станокъ для корзинъ.
» 53. Корзина для просушки хуасяна.
» 54. Дверь подъ сушилкой. »
» 55. Трубка съ отработ. паромъ отъ цилиндра въ сушильню.
» 56. Трубка съ отработ. паромъ отъ цилиндра въ сушильню.
» 57. Двигатель для дробилки.
» 58. Маховое колесо двигателя.
» 59. Передаточное колесо къ дробилкѣ.
» 60. Дробилка.
» 61. Дробилка для размолки крупнаго хуасяна и бракованныхъ кирпичей.
» 62. } Принадлежности къ дробилкѣ.
» 63. }
» 64. Корзина для просѣяннаго хуасяна.
Съ № 65 по 77. Станокъ съ 13 ситами для просѣвки хуасяна.
№ 78. Вѣялка для мелкаго хуасяна.
» 79. }
» 80. } и
» 81. } Разныя принадлежности къ ней.
» 82. }
» 83. Корзина для переноски хуасяна.
» 84. Станокъ для переноски кирпичей.
» 85. Корзина для поджарки хуасяна (буйлуны).
» 86. Принадлежности къ ней.
» 87. Принадлежности для поджарки хуасяна.

№ 88.
» 89. } Корзины для кирпичей.
» 90.

» 91. Форма съ кирпичемъ.

» 92. Станокъ для завязки ящиковъ съ кирпичнымъ чаемъ.

» 93. Грабли.

ТИПО-ЛИТОГРАФІЯ
ЕВГ. ТИЛЕ
ПРЕЕМН.
С. ГОЛЕНИЩЕВЪ и Ф. КРАНКЕНГАГЕНЪ.
БЛАГОВѢЩ ПЛОЩ №5
С-ПЕТЕРБУРГЪ.